

LE PROBLÈME DU VIN

PRODUCTION - CONSOMMATION
LÉGISLATION

THÈSE POUR LE DOCTORAT EN DROIT

Soutenue le 2 Juin 1932, à 14 heures

PAR

Pierre BRAULT

Diplômé de l'École des Sciences Politiques

JURY : *Président* : M. Roger PICARD, Professeur

Suffragants { M. C. PERREAU, Professeur
 { M. PIROU, Professeur

PARIS

IMPRIMERIE GUY BIGEON

60, RUE DE LA PROCESSION, 60

1932



Digitized by the Internet Archive
in 2026

LE
PROBLÈME DU VIN
PRODUCTION - CONSOMMATION
LÉGISLATION

THÈSE POUR LE DOCTORAT EN DROIT

Soutenue le 2 Juin 1932, à 14 heures

PAR

Pierre BRAULT

Diplômé de l'École des Sciences Politiques

JURY : *Président* : M. Roger PICARD, Professeur
Suffragants { M. C. PERREAU, Professeur
 { M. PIROU, Professeur

PARIS
IMPRIMERIE GUY BIGEON
60, RUE DE LA PROCESSION, 60

1932

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.



A LA MÉMOIRE DE MES GRANDS-PARENTS

BRAULT — ROBIN

A MON PÈRE

A MA MÈRE

*En témoignage de
tendre piété filiale*

*Je remercie tous ceux qui lors de mon enquête,
ont bien voulu me renseigner. Je remercie tout parti-
culièrement Monsieur Léon Douarche, grâce auquel
j'ai pu recueillir la documentation si abondante et si
instructive de l'Office International du vin.*

INTRODUCTION

Le vin de France, voilà des mots prononcés toujours avec admiration et convoitise. Mots magiques, qui éveillent l'idée d'une liqueur suave, parfumée, veloutée, sans égale, un nectar digne des Dieux !

Il semble bien que la France, par son climat tempéré, son soleil, la fertilité de ses terres, ait reçu du ciel une place privilégiée dans la culture de la vigne.

Hélas ! aujourd'hui, cette culture si prospère voit ses efforts s'anéantir devant une concurrence acharnée et devant la fermeture complète de ses débouchés extérieurs.

Le vignoble français est-il donc en péril ?

Certes, il s'est toujours reconstitué malgré les fléaux qui l'ont ravagé, et la ténacité des viticulteurs a toujours eu raison des calamités de toutes sortes.

Cependant les six à sept millions d'hommes qui vivent de la vigne ne peuvent nous laisser indifférents à l'heure où une crise particulièrement grave se manifeste. Les clans opposés : consommateurs, commerçants, producteurs, se plaignent ; ceux-ci de la baisse trop considérable de leurs produits, ceux-là des prix trop élevés, les autres enfin de l'impossibilité de gagner.

Quels sont donc les facteurs qui enrayent la machine économique ?

C'est ce que nous allons étudier.

L'article 1^{er} du titre I^{er} du décret du 19 août 1921, donne la définition suivante : « Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin, si elle ne provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais. »

Comme cette définition fut adoptée par le Comité de l'Office International du Vin, elle s'applique désormais, non seulement à la France, mais à tous les pays adhérents à cet Office. Ainsi définie cette liqueur renferme essentiellement de l'eau, de l'alcool, des matières organiques et minérales (1).

L'eau y existe dans la proportion de 80 à 90 0/0. L'alcool qui se forme au cours de la fermentation est l'alcool ordinaire ; à côté de celui-ci, se trouvent les alcools propyliques, amyliques et la glycérine dans des proportions qui varient entre un dixième et un seizième en poids de l'alcool ordinaire ; viennent ensuite des éthers, des acides volatils, des acides fixes (acide tartrique, acide malique, etc...), des matières sucrées, du tanin.

Tous ces ferments, assemblés selon des proportions variables, nous donnent soit des vins blancs ou rouges, liquoreux et doux, soit des vins édulcorés, soit des vins de liqueur, soit des vins mousseux.

Les vins blancs sont en général plus alcoolisés, légèrement plus riches en sucre que les vins rouges. Quant à ceux qui sont

(1) P. Malvezin : *Le vin, définition, composition.*

liquoreux et doucereux, plus particulièrement les blancs, ils proviennent de moûts ayant une si grande richesse en sucre que la fermentation ne s'achève pas ; ils atteignent de très hauts degrés en alcool. C'est ainsi que les Sauternes pèsent couramment 14 ou 16°, et même en années exceptionnelles (1921, 1925, 1929), 20°. On fait aussi des vins liquoreux avec des jus secs en les traitant par l'anhydride sulfureux (décret du 19 août 1921), mais ils n'ont pas la même saveur que ceux qui sont le résultat de raisins spéciaux très mûrs.

Quant aux vins de liqueur, comme le Porto et le Frontignan, ils proviennent de moûts très riches en sucre mutés en cours de fermentation au moyen d'alcool à haut titre.

Ayant ainsi examiné la définition, la composition et les différentes formes de cette boisson, nous allons nous appliquer maintenant à rechercher son évolution.

TITRE I

CHAPITRE I^{er}

LE VIN, SES ORIGINES, SON HISTOIRE

C'est entre le vingt-huitième et cinquantième degré que la vigne semble se plaire. Ténériffe et Schiraz, en Perse, semblent marquer les limites méridionales, et Coblentz les limites septentrionales de sa croissance. Cet arbuste, dont le fruit pressé, nous fournit cette bonne liqueur qui se nomme le vin, doit avoir, semble-t-il, des origines fort anciennes. Tous les poètes quels qu'ils soient, grands génies ou modestes bardes, ont glorifié à leur façon, dans les temps antiques comme dans les temps modernes, les bienfaits et la saveur de ce nectar. A l'origine, les hommes frappés de l'ivresse passagère que leur procurait cette boisson, s'imaginèrent que c'était Dieu lui-même qui avait appris à leurs ancêtres la culture de la vigne. Toutes les légendes anciennes gravitent autour de cette idée. Osiris, le plus fameux des dieux égyptiens aurait révélé aux habitants de Nysa, la vinification ; Chin-Noung, le divin laboureur, aurait enseigné aux Chinois l'art de cultiver cet arbuste, et dans la Bible, la belle histoire de Noé, n'est autre que celle d'Osiris judaïsé (1).

Toutes ces légendes sont bien jolies, mais elles ne prouvent rien. Bien au contraire certains documents, trouvés dans les fouilles égyptiennes, permettent de croire que l'on buvait du vin il y a plus de sept mille ans. En effet, dans les tombeaux de

(1) Albin Aribaud : *Le Dieu de pourpre et d'or*.

certain pharaons thinites (antérieurs de plusieurs siècles aux pyramides de Giseh qui remontent elles-mêmes à plus de quarante siècles avant Jésus-Christ), il a été trouvé des statuettes représentant des esclaves occupés à remplir des amphores de vin. L'obélisque de la place de la Concorde nous fournit elle-même un témoignage ; elle nous apprend, en effet, que Ramsès II, le mieux connu et le plus fameux des pharaons, offrait en sacrifice au dieu Amounra deux cruches de vin, ce qui nous incite à croire que le vin devait être fort prisé, puisque les dieux mêmes ne le dédaignaient pas.

Pour confirmer cette idée, l'historien Diodore de Sicile ajoute, quelque part d'ailleurs, que le vignoble égyptien fournissait une grande abondance de bon vin.

Tablant sur ces documents nous pouvons donc dire que l'origine de la vigne fut sans doute en Egypte ou dans quelque partie de l'Asie Occidentale. L'histoire de Dionysos — le Bacchus grec — nous montrant le jeune dieu revenant d'Asie, les épaules chargées de la vigne sacrée corroborerait cette opinion ainsi que le passage de la Bible où (loi des nombres, chap. 20, verset 5), les juifs disent à Moïse : « Pourquoi nous as-tu fait sortir d'Egypte et nous as-tu amenés dans ce malheureux pays où ne poussent ni le figuier ni la vigne ? »

Partie de l'Asie, les Phéniciens se chargent d'en essayer la culture dans leurs comptoirs, c'est ainsi sans doute qu'elle fut implantée en Gaule, dans la région de Marseille, dans l'Espagne et dans l'Afrique du Nord (1). En Grèce et en Italie, la culture s'intensifie rapidement et à l'époque classique les banquets se terminent par de nombreuses libations de vins fumés et aromatisés, en l'honneur de Bacchus.

Dans notre propre pays, la culture du cep s'étendit dans toute la Narbonnaise assez rapidement, et, César dans son *De bello Gallico*, nous apprend que les vins gaulois ne le cédaient en rien aux vins grecs et latins. Pline, plus tard, au premier siècle de notre ère, nous apprend combien nos vins du Midi étaient goûtés ; c'étaient, il faut le dire, de modestes débuts, mais l'avenir s'est montré propice. Bien que l'empereur Domitian, le dernier des douze César, ait ordonné, dans un édit, l'arrachement de la moitié des vignes de l'empire sous prétexte que cette culture nuisait à celle du blé, et bien que cette interdiction ait duré deux longs siècles, le vignoble gaulois ne devait pas mourir. Lorsque Probus fut au pouvoir il rétablit la liberté

(1) *Moniteur Vinicole.*

supprimée et ce rétablissement fut l'origine d'une résurrection. La Bourgogne, le Bordelais commencent à cette époque à produire leurs crus, qui deviendront fameux, et l'empereur Julien chante avec bonhomie, dans ses longs voyages, la saveur des vins de Lutèce. La vigne, alors, avait trouvé son vrai terrain. Elle prospérait quand le christianisme fit son apparition chez nous. C'est de cette époque que date son véritable essor. Le christianisme, dans ses saints mystères, demande du pain et du vin ; il faut du vin pour dire la messe, c'est pourquoi chaque couvent, chaque monastère, s'enorgueillit d'un petit clos de vigne, petit clos qui va s'étendre, qui sera cultivé avec amour par ces bons moines qui demandent à la liqueur d'or un peu de gaieté, une petite compensation aussi de toutes les joies qui leur sont refusées ; enfin, le dépouillement des manuscrits et leur poussière n'altèrent-ils pas ! A mesure donc que les monastères se développent la culture du cep augmente et le concile d'Aix-la-Chapelle (en 817), règle même la quantité de vin que doivent avoir chanoines et chanoinesses.

Quelques siècles plus tard les croisades font connaître les plants de Chypre et de Corinthe, qui, transplantés, donneront les vins de Rivesaltes et de Frontignan.

Voilà, brièvement, quelles furent les origines de la vigne et son développement ; développement retardé malheureusement de temps à autre par certains édits et ordonnances. Quelques rois de France, en effet, pas tous par bonheur, méconnaissant la valeur alimentaire et hygiénique du vin, réglementent la culture de la vigne. Charles IX, ce pauvre Charles IX, prescrit en 1566, dans la crainte de manquer de blé, crainte justifiée alors par le manque de communications, que désormais la vigne ne pourrait occuper plus du tiers des terres cultivables. Plus tard sous Louis XV, en 1731, il est encore défendu de planter (origine éloignée de la loi du 4 juillet 1931).

Quoi qu'il en soit, les premiers vigneronns français furent les moines ; les premiers ils surent tailler et cultiver et les premiers aussi, parfois après des expériences plus que séculaires, ils surent mélanger les variétés et ils arrivèrent à nous donner cette liqueur d'or ou de pourpre que sont les grands crus de Bourgogne et du Bordelais. L'origine de nos plus grands crus, à l'heure actuelle, est presque toujours le clos du monastère de jadis. Ainsi, lorsqu'en 1305, l'archevêque de Bordeaux, Bertrand de Goth, fut élu pape sous le nom de Clément V, et fixa sa résidence en Avignon, il fit élever une maison de campagne qu'il baptisa Châteauneuf-du-Pape, et planta à l'entour une

vigne qui porte encore ce nom réputé ; on pourrait encore citer le Clos Vougeot et combien d'autres...

Ainsi, en vinification comme en toute autre chose, il faut savoir nous incliner respectueusement devant ceux qui, les premiers, surent nous apprendre à connaître le charme, la douceur et les bienfaits du bon vin. A l'heure où des campagnes essaient de discréditer la merveilleuse boisson qui pour nos ancêtres était un présent des dieux, il nous suffit, en guise de réponse, de feuilleter les plus délicieuses pages de l'histoire du monde.

CHAPITRE II

LA PRODUCTION DU VIN DEPUIS LA REVOLUTION

Nous venons de voir que le développement de la culture de la vigne dans la vieille France fut jugée suffisamment considérable pour que les pouvoirs publics prissent à plusieurs reprises la décision de la réglementer. Nous ne pouvons guère, il est vrai, tabler sur de véritables statistiques pour savoir quelle était l'étendue du vignoble et sa production avant la Révolution; on estime qu'en 1789 il y avait environ 1.500.000 hectares de vignes, devant donner à peu près 25.000.000 d'hectolitres (1). Ce ne sont là, il faut bien le dire, que des chiffres approximatifs, mais ils nous montrent l'intensité de cette culture à cette époque. Les exportations elles-mêmes étaient considérables et les ports de Bordeaux et de Cette faisaient à cette époque un grand commerce de vin. Il nous faut arriver au XIX^e siècle pour juger sur des bases plus certaines. Ce siècle, en effet, nous a montré une production jusqu'alors jamais atteinte et des maladies jusqu'alors inconnues. Nous allons donc, pour dégager les grandes lignes, étudier les conditions naturelles et économiques de la production.

(1) Gaubil : *La Fabrication des vins et la crise viticole méridionale*. Thèse Paris 1908.

I. — Les conditions naturelles

La vigne, plus que toute autre culture, est soumise à quantité de conditions. Si la fertilité du sol, l'orientation, le climat ont une grande influence, la récolte à la veille de la vendange peut être entièrement anéantie. Il y a plusieurs sortes de fléaux à craindre, les voici :

a) *En premier lieu les fléaux climatiques.*

Ce sont les orages, les grêles, les gelées. On essaie bien de remédier à ces maux de différentes façons (canon paragrêle, nuages artificiels de fumée, etc...), mais ce sont là de grosses dépenses que ne peuvent se permettre les petits vigneron isolés et dont l'efficacité n'est pas toujours certaine.

b) *En second lieu les maladies de la vigne.*

On peut les diviser en trois catégories :

1° Les maladies non parasitaires comme le rougeot, le folletage, la chlorose ou jaunisse, le court-noué, et la brunissure ; elles sont dues en général à des rendements excessifs, occasionnés par la taille longue qui fatigue la plante ;

2° Les maladies parasitaires : Elles sont très nombreuses et dues : aux coléoptères comme la puce de la vigne ou altise, le molpe ou écrivain, le cigareur et les hannetons et charençons ; aux lépidoptères très redoutables comme le pyrale que l'on traite par l'ébouillantage, la cochyliis ou teigne de la grappe et l'eudémis ; les hémiptères comprenant la grisette de la vigne, punaise qui fait de très grands ravages, l'ermose, les cochenilles et le fameux phylloxera observé pour la première fois dans le Gard en 1863, et par lequel en 1888 le vignoble de soixante et un départements fut infesté ;

3° Les maladies cryptogamiques, très nombreuses ; nous ne citerons pour mémoire que le black-rot, le mildiou et l'oïdium, qui paraissant dans le vignoble français en 1854, réduisit à 10.000.000 d'hectolitres une récolte qui dix ans auparavant avait atteint 45.000.000 d'hectolitres.

c) *Enfin il faut encore parler des maladies du vin.*

Lorsque les raisins pressés ont fourni leur jus, il semble que désormais rien ne soit à craindre. Hélas ! le vin travaille et voici succinctement les maladies qui peuvent se présenter :

a) Celles qui sont dues à des ferments aérobies (maladie de

la fleur, la piquûre), occasionnées par le micoderma aceti (ferment du vinaigre) ;

b) Celles dues à des ferments anaérobies (l'amertume, la graisse, la pousse, la tourne) ;

c) Celles occasionnées par des ferments chimiques (casse du vin).

Voici les fléaux qui se sont multipliés ces derniers temps. Sans doute parmi ces maladies il faut faire une place toute spéciale aux maladies parasitaires et cryptogamiques ; le phylloxera pour sa part provoqua la ruine du vignoble français, son apparition fut l'origine de l'extension des plantations algériennes et c'est encore à lui que nous devons la substitution des ceps à gros rendement au bon vieux cépage français.

On ne peut que difficilement estimer l'étendue du dégât qu'il a occasionné au commerce du vin français en général et son action se trouve à la base de la crise que nous subissons actuellement.

II. — Les conditions économiques de la production

Cela dépasserait le cadre de notre étude si nous nous occupions des différentes sortes de régimes fonciers qui s'attachent à la viticulture. Disons cependant que si la petite propriété est, en France, le régime ordinaire, il n'en est pas de même en Algérie où de puissantes sociétés munies de capitaux importants et d'un outillage perfectionné remplacent l'homme isolé et sans machine, qui jouit peu des bonnes années et se remet difficilement des mauvaises.

Le faire valoir direct est encore le régime normal, ses avantages sont nombreux. Rien n'est aussi intéressant en effet que cette race qui vit par la vigne et pour la vigne ; qui cultive son champ, qui le connaît et qui l'aime. Mais cette poésie rustique a de très nombreux inconvénients, dont le principal réside dans la monoculture ; et voilà bien justement la différence entre la France méridionale et l'Afrique du Nord. Alors que dans certaines régions du Midi, le seul espoir réside dans la récolte du vin, en Algérie, au contraire, le blé vient faire un complément ; là, les années s'équilibrent, alors que dans la Métropole la localisation et la monoculture jouent de deux façons qui sont semblables ; les années d'abondance, les bas prix ne sont pas rémunérateurs et les années de disette sont ruineuses. Car le vin ne vient pas tout seul ; il y a loin de la taille à la

cueillette des beaux fruits dorés. Voici *grosso modo* les soins à donner : d'abord la taille, qui a pour but de débarrasser les arbustes des vieilles tiges (ces temps-ci dans le but d'obtenir de plus gros rendements on a substitué la taille longue à la taille courte, taille qui épuise la vigne en donnant une qualité inférieure). Viennent ensuite les labours nombreux, les fumages, les engrais, les sulfatages, les soufrages, la vendange. Il faut compter au moins 60 francs (1) de frais par hectolitre dans une bonne terre. Lorsque le vin se vend 200 francs l'hecto, c'est la richesse, à 100 francs une honnête aisance, à 50 francs la ruine. Cette monoculture tient au sol et au climat, à l'impossibilité absolue de récolter des céréales ou d'avoir des prairies suffisantes pour l'élevage ; le blé, ni les pâturages, ne prospèrent sur ces coteaux arides, la vigne seule peut mûrir ses grappes. C'est ce soleil et cette même vigne qui ont formé le vigneron du Midi ; si celui-là par ses rayons a bruni le teint, celle-là par sa liqueur aigrette a façonné l'esprit ; toute la psychologie du viticulteur méridional : vivacité, expansion imprévue, gestes rapides, exubérance, est le résultat de ces deux influences combinées. L'histoire du Midi vinicole est incompréhensible pour un homme du Nord.

L'esprit d'indépendance, d'individualisme des vignerons leur a toujours fait fuir la coopération, ce n'est qu'après beaucoup de difficulté que des caves coopératives ont pu être organisées, nous le verrons dans notre troisième partie. D'autre part, comme la culture de la vigne ne requiert que par intermittence un travail fatigant et rapide, il en résulte à certaines époques de l'année des demandes massives de main-d'œuvre contre des offres insignifiantes. Le seul résultat pratique est une hausse momentanée des salaires qui vient grever lourdement le budget familial des petits viticulteurs ; et lorsqu'après une année de labeur, devant le manque de crédit, l'agriculteur se trouve dans l'obligation de vendre, c'est toujours à des prix inférieurs, car le courtier prévient l'arrivée du créancier. Le paysan, en effet, n'a que deux moyens à sa disposition : le prêt hypothécaire, institution dont le résultat virtuel est lamentable, parce que trop compliqué, ou le crédit agricole, embryon qui ne fonctionne qu'assez mal par suite de la publicité vexatoire qui vient irriter le viticulteur, contraint de lui demander secours ; tous ceux qui sont passés à la caisse du Crédit agricole régional vous

(1) Il est très difficile d'établir un prix exact, les dépenses variant énormément suivant les lieux.

le diront. Le Crédit agricole est une excellente idée, c'est une institution peu pratique, qui manque de discrétion ; très grave défaut dans le domaine rural. Le notaire, en sous-main, en tire tout avantage.

Ce culte voué à la vigne, culte nécessaire, a permis de lutter contre les fléaux que je viens de citer, mais, hélas ! il semble bien que le vigneron du Midi ait, par certains côtés, fait son malheur. A la suite du ravage causé par l'oïdium et le phylloxera, délaissant les vieux cépages ingrats, les viticulteurs se sont jetés avec acharnement sur des plans nouveaux à grand rendement. Il n'y a pas eu à cette époque une ordonnance semblable à celle promulguée jadis par Philippe le Hardi (1), obligeant les propriétaires « à extirper et adnuler les très mauvais et très déloyaux plants ou reconnus comme tels par les fonctionnaires royaux, desquels mauvais plants vient très grande abondance de vin » ; c'était évidemment là des mesures énergiques mais ayant leur bon côté, favorisant la qualité, non la quantité, prévenant les crises de surproduction et évitant celles de sous-consommation.

La substitution des cépages à gros rendement aux vieux cépages eut lieu vers la fin du xix^e siècle. Lorsqu'en 1852, l'oïdium fit son apparition, la production qui, en 1830, avoisinait 30 millions d'hectos, qui avait atteint la moyenne générale de 39.000.000 d'hectos, entre 1830 et 1840, et le chiffre de 54.000.000 en 1848, descendit en 1854 à 10.000.000. Les prix qui jusqu'alors étaient presque infimes, variant entre 5 et 15 francs l'hecto en vin moyen, montèrent au chiffre astronomique pour l'époque de 25 à 30 francs l'hecto pour les vins de plaine et de 18 à 60 francs pour les vins de coteaux. C'est à ce moment que l'Hérault, qui ne produisait jusqu'alors que des vins très légers, destinés à faire de l'eau-de-vie, après avoir commencé le traitement par le soufre, multiplia les plants d'aramon. Les viticulteurs firent de forts jolis bénéfices, les vins très chers, par suite des récoltes insignifiantes, furent vendus, bien qu'ils ne portassent que 5 à 6°. L'exemple de l'Hérault fut rapidement suivi et les plantations d'aramon se multiplièrent (2).

L'oïdium vaincu, la prospérité semble renaître et de 1863 à 1875 la moyenne de production est supérieure à 50.000.000 ; en 1865, il y a 69.000.000 d'hecto ; en 1869, 71.000.000 ; en 1875, 84.000.000. Les prix varient alors entre 3 et 4 francs l'hecto pour les vins de plaine. On criait à la surproduction lorsque le phyl-

(1) In *Bulletin International du Vin*, 29 septembre 1931.

(2) Génieys : *La crise viticole*.

loxa commença son œuvre. Ce fut la plus rude épreuve que le vignoble français eut jamais connu. La production tombe à 26.000.000 en 1879 et à 23.000.000 en 1889 ; la viticulture se relève lentement de ce désastre et la récolte atteint péniblement 35.000.000 en 1893. C'est alors que le vignoble algérien, qui n'avait progressé que lentement au début, commença cette expansion si rapide qui ne devait aller qu'en augmentant.

CHAPITRE III

LA VIGNE EN ALGERIE

Apulée vantait jadis les vins d'Afrique pour leur saveur et leur richesse en alcool ; au début de la conquête, quelques colons, pour leur usage personnel avaient réussi à planter quelques petits clos. Sous le Second Empire, ce n'était encore que peu important.

Ruinés par la crise, les petits vigneronns du Midi regardèrent alors la colonie nouvelle. Nombreux furent ceux qui, délaissant l'héritage familial, partirent avec le secret espoir de faire rapidement fortune. Paul Leroy-Beaulieu écrivait à cette époque, 1887, — dans la première édition de *L'Algérie et la Tunisie* — « La grande séduction reste la vigne, cette plante, comme le jus qu'on en tire a le don d'échauffer les cerveaux... Parlez à un planteur de vigne d'un revenu de 10, 12 ou 15 0/0 du capital qu'il engage, il lèvera les épaules et ne se tiendra pas pour satisfait du double. En passant en Afrique les Gascons et les Provençaux se sont encore exaltés ; ils voient double ou triple ! » La facilité d'acquérir la terre à vil prix, à l'origine on trouvait la concession gratuite, favorisa largement cette émigration ; en 1912, par exemple, la valeur de l'hectare de terre était encore insignifiante. C'est ainsi qu'en 1909, 9.696 hectares de terre furent encore concédés gratuitement ; pour les autres acquéreurs, ils ne dépensaient rarement plus de 100 francs pour posséder un

hectare. A cette même époque les frais d'établissement d'une vigne revenaient à 3.000 francs l'hectare en Algérie, alors que pour ce même travail il fallait compter 10.000 francs chez nous. A ces avantages naturels venait encore s'ajouter le prix très bas de la main-d'œuvre et les exonérations fiscales (pas d'impôts directs, pas de droits de succession, très peu d'impôts indirects, pas de droits sur les allumettes, les bougies, le sel, le vinaigre) (2).

Grâce au régime douanier dont elle jouissait l'Algérie eut un avantage marqué sur l'étranger, ses produits nous arrivaient en franchise (loi du 17 juillet 1867). Les vins étrangers importés étaient, eux, frappés d'un droit de 2 francs, droit porté à 12 francs en 1892 ; devant ces facilités, la production augmente ; en 1878, l'Algérie ne produisait qu'un million d'hectos. En 1898, elle atteint 5.000.000. La légère crise de 1901 n'arrête pas son essor, car le retour des prix élevés en 1910 et 1911 ne fait qu'accentuer le mouvement avec une production de 8 millions 400.000 hectos, en 1910 : 8.810.000 en 1911.

Encore de nos jours, les Français d'Algérie bénéficient d'un taux réduit sur les impôts fonciers (5 0/0 au lieu de 18 0/0), sur les bénéfices industriels et commerciaux (3,50 0/0 au lieu de 15 0/0) et sur presque tous les autres. C'est pourquoi les surfaces plantées en Algérie, qui étaient en 1883 de 45.000 hectares, soit 2,13 0/0 du vignoble français, à la suite d'une progression régulière et soutenue, sont passées en 1929 à 226.499 hectares, soit 15,70 0/0 du vignoble français, ce qui donne comme moyenne annuelle d'augmentation, de 1923 à 1929, 7.681 hectares.

Le vin de notre Afrique du Nord peut se diviser en : vin de plaine, comme la Mitidga, pesant de 10 à 11°, vin de coteaux, comme le Sahel, pesant de 10,5 à 12°, vin de montagne, région de Milianah, 12 à 13°, pour le département d'Alger.

Le département d'Oran compte parmi ses crus ceux de Mascara, de Tlemcem, qui sont plus fruités et plus fins. Dans le département de Constantine se trouve un vignoble à gros rendement (plus de 300 hectos à l'hectare), avec une teneur de 8 à 10°.

Exonérées de charges fiscales importantes les fortunes rapides et considérables ne manquèrent pas de se constituer, et l'on vit se retourner les faits en ce sens que l'Algérie, qui, jadis était un débouché, devenait une concurrente. La lutte, entre ces deux

(2) Enquête parlementaire, 1928.

frères ennemis, vignerons de l'Afrique et vignerons du Midi fut souvent très âpre et tout dernièrement encore les méridionaux se promettaient de couper consciencieusement les ailes à leurs rivaux en s'efforçant d'entraîner dans cette lutte d'autres régions françaises et d'autres producteurs, en disant par exemple que le blé des plaines de Flandre doit être protégé contre les blés des hauts plateaux, etc... On veut faire revivre le vieux principe du pacte colonial. La viticulture algérienne faillit même accepter un projet de contingentement qui échoua heureusement sur un télégramme des parlementaires algériens, engageant à repousser systématiquement toute idée établissant une discrimination entre la France et l'Algérie. On voulait renouveler pour ce pays un régime analogue à celui qui avait été imposé si durement à la Tunisie en 1928 (1).

Au point de vue économique quel parti faut-il prendre ? Considérer l'Algérie comme une colonie subalterne et la traiter en inférieure en lui refusant notre marché, ou l'assimiler complètement à nos départements français ? Cette dernière idée me semble préférable ; c'est celle-là seule qu'il faut défendre, c'est la seule défendable. Nos trois départements d'outre-mer nous ont suffisamment montré leur attachement pour que nous ne leur fassions pas l'injure de les considérer comme une terre étrangère. Si, grâce à la fertilité de son sol neuf, notre Afrique du Nord a su grandement et rapidement élever sa production, c'est notre œuvre, nous n'avons qu'à nous en féliciter et nous ne devons pas voir en la nouvelle venue une intruse qu'il faut sacrifier.

S'accroissant sans cesse, le vignoble algérien vit apparaître alors de puissantes sociétés organisées à la moderne, disposant de crédit et d'outillage qui surent rationaliser, intensifier la culture et distribuer à leurs actionnaires des dividendes parfois si considérables que les espérances de ceux-ci se trouvaient largement dépassées. On comprend bien alors la déception des viticulteurs méridionaux, qui, somme toute, avec un labeur plus considérable n'arrivaient qu'à des résultats moindres. Les fléaux climatiques, en effet, sont rares là-bas ; les gelées ne sont pas à craindre et le siroco, ce vent si violent, n'est dangereux que dans les terres peu profondes et insuffisamment protégées.

A titre de documentation, voici un petit tableau faisant ressortir la superficie des vignes en production en France et en

(1) Courtin, in *Revue politique et parlementaire*, septembre 1931.

Algérie, la récolte et la moyenne à l'hectare. On pourra facilement comparer métropole et colonie.

<i>Années (1)</i>	<i>Superficie</i>	<i>Récolte</i>	<i>Prod. à l'hectare</i>
FRANCE :			
1921	1.306.306	45.017.315	34
1922	1.380.869	70.257.625	50
1923	1.416.515	57.164.170	40
1924	1.458.543	67.948.569	46
1925	1.443.545	62.767.083	43
1926	1.352.698	40.787.955	30
1927	1.373.161	49.225.692	36
1928	1.394.777	58.415.278	42
1929	1.440.183	62.901.443	43
ALGÉRIE (2) :			
1921	166.982	5.002.112	30
1922	172.709	7.473.079	43
1923	180.413	10.186.356	56
1924	188.536	9.787.204	52
1925	201.467	12.366.115	61
1926	206.087	8.379.142	40
1927	215.647	8.031.499	37
1928	221.766	13.666.623	61
1929	226.499	12.832.430	56

A noter que les quatre départements du Midi ont toujours un rendement supérieur à tous les autres départements français ; ainsi, en 1929, pour 440.180 hectares de vigne, la récolte a été de 26.934.106, soit une moyenne de 61 hectos à l'hectare, alors que les autres départements, avec 1.000.053 hectares, n'ont récolté que 35.967.337, soit 36 hectos à l'hectare (3).

(1) Annuaire international de Statistique de Rome.

(2) Annuaire de l'Office International du Vin.

(3) Statistiques Zunstein.

CHAPITRE IV

LA CRISE ACTUELLE

Il ressort des statistiques précédentes, un accroissement considérable de la production depuis de nombreuses années. Mais les débouchés, comme nous le verrons dans la partie qui traite de la consommation, n'ont pas augmenté suivant la même proportion. Les résultats de ce déséquilibre se manifestent par une crise si aiguë qu'elle bouleverse le monde viticole. Nous allons étudier d'abord les causes de la présente crise, et nous essayerons ensuite d'en chercher les remèdes.

I. — Causes

Les causes du malaise actuel résident dans la surproduction ; quant à la sous-consommation, si elle se manifeste malheureusement dans plusieurs pays étrangers, en ce qui concerne la France, il nous semble plus exact de dire que la consommation du vin est stationnaire depuis le début du siècle. En effet, si nous nous en référons aux statistiques de la consommation taxée, publiées dans *l'Annuaire International du Vin*, nous constatons que la moyenne de cette consommation, qui était annuellement de 45.500.000 hectos de 1900 à 1912, est passée à 47.200.000 hectos de 1920 à 1931 ; or, dans l'intervalle la popu-

(1) Cf. C. G. V., 19 mars 1931.

lation de la France a passé d'une moyenne de 38 millions d'habitants à une moyenne de 40 millions. La consommation du vin en France reste donc stable. Mais la production s'est accrue beaucoup trop vite. Les nombreux hectares de plaines, de terres basses, réservés jadis à la polyculture ont été remplacés par des vignobles qui, grâce à un meilleur mode de culture ont généreusement produit. Les plantations sur fil de fer d'hybrides gros producteur, l'adoption, comme je l'ai déjà dit, de la taille longue ainsi qu'une irrigation copieuse (mouillage des ceps), ont donné des rendements énormes (200 à 300 hectolitres à l'hectare), alors qu'une vigne honnête ne dépasse guère le rendement de 80 hectos. Le produit ainsi récolté est en majeure partie constitué par des vins anormaux, qui ne répondent pas aux exigences de la loi Gautier (somme alcool + acidité fixe = 12,5) et qui encombrent le marché intérieur de vins de qualité médiocre nécessitant des coupages avec d'autres plus riches en alcool. Voici la raison pour laquelle la France, pays qui produit le plus de vin, est aussi un des plus grands importateurs du monde. Les coupages nécessaires pour rendre vendables des vins qui ne le sont pas, sont la cause de l'engorgement actuel du marché.

Ajoutons à cette production trop considérable, le mouillage et le sucrage clandestins ; la fabrication chimique du vin, obtenue par certains mélanges nocifs, qui se pratique sur une échelle plus étendue qu'on ne le croit, dans certains restaurants bon marché par exemple, sous l'œil indulgent d'une répression qui ne s'exerce pas.

A ces causes directes il convient d'en ajouter d'autres qui, si moins apparentes, ont une influence désastreuse sur le commerce actuel. Par suite de la situation mondiale, le pouvoir d'achat du consommateur ayant diminué, celui-ci ne recherche pas pour l'instant les grosses acquisitions, il s'approvisionne au jour le jour. Il faut noter encore, les droits de circulation, de transport, d'octroi, droits tous trop élevés qui conduisent à cette situation paradoxale, que le vin très bon marché chez les viticulteurs est à un prix inabordable pour le client. (Il est vrai que le mercantilisme inouï de certains restaurateurs et hôteliers y est pour quelque chose, ainsi que la fraude sur la contenance.)

Conçoit-on qu'un même vin, vendu à la propriété 85 francs l'hecto, soit écoulé à Paris, à l'heure actuelle, aux prix de 2,50 à 3 francs ? Pendant le trajet de Narbonne à la capitale, le vin a triplé. Ceci est inadmissible. Le producteur et le consommateur sont quelquefois sacrifiés. Je sais bien que les commerçants font état du prix de la main-d'œuvre et des frais divers.

J'étudierai dans ma seconde partie, minutieusement, les charges qui les grèvent.

II. — Remèdes

1° Dans un article de *la Petite Gironde*, nous relevons cette phrase qui semble confirmer l'opinion énoncée ci-dessus : « Nous reprochons aux viticulteurs du Midi d'avoir négligé toute organisation qui leur eût permis d'attendre directement la clientèle et de supprimer tant d'intermédiaires parasites qui s'enrichissent au détriment des autres. » L'auteur a, je crois bien, raison, mais il ne s'agit pas ici de vouloir faire des réformes sociales en supprimant la classe commerçante. Ces commerçants sont nécessaires, mais il serait bon de les voir réaliser un bénéfice honnête et non des gains usuraires. Pour ma part, je crois que par leurs brassages et leurs coupages sans nombre, qui nous donnent cette véritable « bistrouille » qu'ils nomment les vins-types, ils arriveront dans un avenir prochain à rebuter complètement l'usager. La diversité, quoi qu'en dise la classe mercantile, est une chose charmante, et la vérification savante n'a d'autre but que de rendre buvable et vendable un vin qui, naturel, ne l'était pas. Ce qui manque donc en premier lieu, c'est cette collaboration entre le producteur, le consommateur et le négociant.

2° En second lieu, pour arriver à écouler cet excédent de récolte qui se chiffrait dernièrement par plus de 6.000.000 d'hectos (1), il faudrait les distiller. C'est ainsi qu'avant 1900 on procédait, lors des grosses récoltes, et une part importante des alcools conservés en franchise était versée dans la vendange les années maigres (2). Les producteurs y retrouvaient ainsi les hauts prix du degré du vin. Mais l'industrie sucrière, voyant ses débouchés se réduire par suite de l'accord avec l'Angleterre, fit pression par le Parlement dans le but d'étendre la pratique de la chaptalisation, ce qui vint presque anéantir le commerce des vins. Ce droit de vinage à la cuve, en franchise avec l'alcool de vin, deviendra un régulateur du prix et fera disparaître les boissons défectueuses et médiocres. C'est avec raison qu'on peut dire que la distillation est la soupape de sûreté de

(1) Chiffre cité dans le dossier de la grande enquête parlementaire de 1928.

(2) In *Bulletin Office International du Vin*, année 1928.

la viticulture. Evidemment, il ne peut être question d'appliquer cette méthode aux crus à appellation d'origine, en raison de leur valeur et de leur trop faible rendement à l'hectare. Ce ne sont pas eux qui encombrant le marché, mais on pourrait la réserver aux vins ne pesant pas 9°, par exemple.

3° En troisièmè lieu, il faudrait surveiller les prix de vente au consommateur et prendre des mesures sévères contre les prix exagérés. Personne n'ignore, en effet, la différence, je viens de le montrer, entre le prix d'achat à la propriété et le prix de vente du détaillant.

4° On pourrait encore essayer de réprimer les fraudes si nombreuses. Les lois en vigueur suffisent largement, elles sont déjà si nombreuses.

Voilà les mesures à envisager pour le présent, et, pour que, dans l'avenir de pareils faits ne se reproduisent pas il faudrait essayer :

1° D'assainir le marché :

a) Par l'application des lois existantes et plus particulièrement celles de 1927 et du 1^{er} janvier 1930 ;

b) En empêchant la circulation des vins hybrides et de ceux pesant un degré inférieur, qui seraient uniquement réservés à la consommation familiale ;

c) En réglementant l'irrigation des vignobles après le 1^{er} mai ;

d) En réprimant dans la mesure du possible l'emploi excessif du sucre en vinification.

2° De contrôler la production par :

a) Une surveillance de la vinification ;

b) Une vérification des déclarations de récoltes. Actuellement ces renseignements ne sont fournis que pour les données statistiques ; il est possible de prendre des acquits pour la totalité de la récolte déclarée. C'est la porte ouverte à la fraude. Sans doute les agents de la Régie peuvent à l'heure actuelle visiter les chais des producteurs, mais il leur faut passer par l'office du juge de paix. Pourquoi n'auraient-ils pas le droit de visite des chais, droit pur et simple ? Il n'y aurait pas là violation de domicile et l'on arriverait, en appliquant cette inspection d'une façon discrète, à d'excellents résultats.

3° De supprimer les fraudes :

a) En réorganisant les services des fraudes et les laboratoires d'analyse, qui ne comportent pas assez d'inspecteurs spécialisés ;

b) En réglementant l'emploi de produits œnologiques, en particulier celui de l'acide tartrique et de l'acide citrique ;

c) En créant un acquit de couleur pour les vins à appellation d'origine, comprenant une souche et deux volants, dont un accompagnerait le produit jusqu'au consommateur avec obligation de faire viser cet acquit à la frontière. Le client serait ainsi certain d'avoir le vin qu'il a commandé ; les résultats ne manqueraient pas de se faire sentir à l'étranger ;

d) En appliquant plus strictement la loi sur les appellations d'origine.

4° De réduire les charges qui grèvent trop lourdement le vin :

a) Par une diminution du droit de circulation et de transport ;

b) Par une réduction progressive de tous les impôts qui écrasent la terre, comme les droits de mutation et les droits de succession ;

c) Par une protection des producteurs contre la spéculation ;

d) Par une politique du sulfate de cuivre, des machines agricoles et des engrais ;

e) Par une politique tendant à réfréner l'exode rural.

5° D'atténuer les fluctuations des cours par :

a) La publication rapide de la déclaration de la récolte ;

b) La recherche des bénéfices exagérés dans la vente au consommateur ;

c) Le développement de l'emploi de l'alcool sous forme de carburant.

6° Rechercher la possibilité d'extension de la consommation intérieure par :

a) L'application des mesures précitées ;

b) La suppression du droit d'octroi ;

c) L'établissement de droit de circulation sur les autres boissons, droits égaux à ceux que supportent les vins ;

d) Des encouragements efficaces pour la création de coopératives, qui régulariseraient le marché.

7° Rechercher la possibilité d'étendre la consommation extérieure par :

a) La lutte contre la prohibition ;

b) La création de nouveaux débouchés ;

c) La propagande pour le vin ;

d) La répression des fraudes qui sévissent à l'étranger, de façon à assurer la protection de nos vins contre la concurrence déloyale des marques et appellations d'origine ;

e) L'unification des tarifs douaniers.

Toutes les revendications qui viennent d'être énoncées sont celles formulées par les organismes régionaux lors de la grande enquête parlementaire de 1928. A dessein nous avons seulement tenu compte des desiderata qui nous semblaient les meilleurs. Nous ne pouvons admettre par exemple la demande d'une prime à l'exportation. Les résultats lamentables de ce procédé en économie politique, nous l'ont fait écarter. Les primes à l'exportation sont un danger pour le contribuable en général et pour le producteur en particulier. C'est un véritable dumping, qui conduit toujours à des mesures extrêmes avec les gouvernements étrangers. Quoi qu'il en soit, il est bien évident que, si la viticulture française souffre à l'heure actuelle, il ne faudrait cependant pas envisager l'avenir sous des couleurs particulièrement sombres. Le jour où les viticulteurs auront enfin compris que leur intérêt n'est pas de fournir une grande quantité de mauvais vin, mais au contraire une bonne qualité, lorsque nous serons débarrassés de ces « bistrouilles » sans arôme et sans saveur, ce jour-là des débouchés magnifiques seront ouverts. La consommation ne fera qu'augmenter : elle doit s'étendre. D'immenses pays, peuplés de milliers et de milliers d'habitants, l'Extrême-Orient, par exemple, peuvent un jour, qu'il faut souhaiter proche, être de merveilleux clients. Par une habile propagande, et l'Office International du Vin, sous la direction agissante de M. Douarche, s'y applique, il faut faire connaître dans les régions qui l'ignorent, les vrais mérites de ce jus divin. Si l'heure semble grave, si le marché vinicole est atteint, il faut qu'il sache réagir, non pas en détruisant une richesse existante mais en l'améliorant. On a trop souvent coutume, en ce domaine, de faire agir les influences politiques, comme si la machine parlementaire pouvait, à elle seule, régler les grandes lois économiques. C'est aux vignerons, à eux seuls, qu'il appartient de remédier à leur détresse. J'illustre cette assertion d'un exemple. Prenons la loi du 1^{er} janvier 1930, qui continuant la tradition des innombrables lois de 1889, 1894, 1897, 1903, 1907, 1919, 1927 (et j'en oublie), divise les vins en trois catégories : vins classés, vins de pays; vins de coupage. Elle prétendait bien régulariser la situation. Or, un an et demi après sa promulgation, le marché est encore dans un état pire. Ces résultats ont été mauvais puisque, voulant refréner l'arri-vage des vins étrangers, de 12 ou 14°, elle a favorisé l'entrée des mauvais petits vins espagnols (le chiffre des importations le démontre). Autre exemple : je prends l'article 2 de la loi du 16 avril 1930, autorisant l'Etat à se procurer de l'alcool de

vin à concurrence d'une somme de 250.000.000. Etait-ce vraiment un remède et non pas une aumône ? J'examine encore les revendications formulées par la commission des Boissons de la Chambre : Il y est demandé : 1° La suppression de l'article 4 de la loi du 1^{er} janvier 1930, qui déclare licite l'emploi de vins étrangers pour la préparation des apéritifs ; 2° la réduction des droits de circulation et des impôts, et l'exercice d'une surveillance dans les chais. Il nous semble bien que, seul, ce dernier paragraphe soit bon, nous-mêmes l'avons demandé tout à l'heure, mais dans la première partie de la demande la Commission des Boissons exagère ; c'est une mesure dangereuse, en effet, que de fermer trop complètement nos portes ; la question des vins nous a fait avoir suffisamment de tension avec l'étranger pour que nous ne poussions pas le protectionnisme à ces limites.

Le grand remède n'est pas une législation abondante ; pour ma part, j'ai toujours une certaine crainte de l'Etat-Providence ; ce n'est pas une immixtion continuelle des parlementaires dans le domaine vinicole ; puisque le mal réside dans la racine, il ne peut s'agir que de sélectionner les hybrides. La seule façon de sauver le vin de France consiste en ces deux choses : améliorer la qualité, réfréner la fraude.

CHAPITRE V

LA QUESTION DES VINS FINS

Les grands vins de France sont au-dessus de tous les éloges. Leurs qualités sont si nombreuses que les tables royales s'enorgueillissent de leur présence : Champagne, Bordeaux, Bourgogne, il ne m'appartient pas de chanter vos louanges, trop de grands poètes vous ont glorifiés. Vous êtes, comme le disait dernièrement M. de Roquette, dans une étude publiée dans *la Liberté du Sud-Ouest*, « de merveilleux ambassadeurs » d'exportation, qui avez votre place même dans les pays où l'on fait du vin à profusion. Nous allons voir successivement les vins mousseux et les autres vins. Nous parlerons ensuite de la crise actuelle des vins fins.

I. — Vins mousseux (1)

Il y a plusieurs façons de faire du vin mousseux. D'abord la méthode champenoise, qui n'est autre chose que la fermentation en bouteilles — c'est de toutes les méthodes celle qui donne les meilleurs résultats, mais elle demande de bons vins, bien étoffés, et l'emploi de moyens coûteux. — En second lieu, il y a le procédé des vases clos qui se caractérise par la rapidité de

(1) Rapport de M. Vavasseur.

ses résultats et la possibilité d'utiliser des vins plus faibles. En troisième lieu, se place le procédé de gazéification, simpliste et peu sûr, donnant de très médiocres résultats.

La consommation des vins mousseux, dans le monde s'est accrue dans des proportions extraordinaires (1), en France et à l'étranger. Elle est en ce moment de 120.000.000 de bouteilles. Si l'on considère que le Champagne ne produit que 25.000.000 de bouteilles, il y a là un sérieux débouché pour le vignoble français, particulièrement l'Anjou. On compte à l'heure actuelle plus de cent vingt maisons qui s'occupent en France des vins mousseux. Elles sont réparties dans une vingtaine de départements. Tout cela permettait de croire à un avenir superbe, hélas ! les fabriques de vins mousseux ne font qu'augmenter à l'étranger, déversant sur leur marché national un produit frelaté, orné de vignettes et de nom français. C'est un procédé extrêmement redoutable de vendre sous la dénomination « Champagne », par exemple, un produit toxique fabriqué n'importe où. Les Chinois vous soutiendront que le Champagne est moins cher à Shanghai qu'à Paris. La carence de nos traités de commerce en vigueur aggrave encore les difficultés de l'exportation des vins mousseux. Ajoutez à cela les droits de douane excessifs, qui ne font nulle distinction entre les vins de méthode champenoise où les produits en vase clos (2). La loi de juillet 1927, sur les appellations d'origine a bien donné une classification, tenant compte de l'origine et de la méthode de fabrication, mais le mal vient de l'étranger. Y remédier est difficile, sans doute, mais la question est d'importance. Des mesures de contrôle s'imposent sévères et rapides.

II. — Vins non mousseux

Mais, à côté de ces vins pétillants, il en est d'autres plus appréciés des gourmets, plus toniques aussi, qui possèdent un moelleux, une sève, un arôme particulier dû à des peptines, à des dextranes, à des produits essentiels qui laissent au palais bien autre chose que l'impression d'une saveur sucrée. Vins doux ou secs, rouges ou blancs des grands crus, ont, eux aussi, le mérite de nous représenter dignement sur les tables étrangè-

(1) *Weinblatt*, 5 juillet 1931.

(2) Exposé du Commissaire du Gouvernement à la séance du Sénat du 12 juillet 1927.

res. Mais, chose bizarre à première vue (1), alors que la production des vins ordinaires en général n'a fait que s'accroître, celle des vins fins n'a fait que diminuer ; les plantations elles-mêmes vont en rétrogradant et les arrachages se multiplient. A titre d'exemple, on peut prendre le cas du Château-Laujac, qui comptait, en 1920, 92 hectares de vignes produisant un vin réputé et qui n'en compte plus maintenant que 40. Le vignoble de Lustrac, avec ses 1.190 hectares en 1907 est réduit à 653 en 1929 ; celui de Saint-Laurent-du-Médoc est descendu de 980 hectares en 1907 à 560 en 1929. Les vignes dans tout le Médoc sont petit à petit remplacées par des pâturages qui rapportent davantage. Les prix des vignobles eux-mêmes ont sérieusement diminué, puisqu'ils varient de 6 et 8.000 francs moins cher que dans la Camargue. Peut-être la cause de cet arrachage vient-elle de la diminution du rendement ? Dans ce domaine, en effet, les rendements ne sont plus ceux des autres plants d'hybrides et la moyenne ne dépasse guère 19 hectos à l'hectare pour Lustrac, 22 hectos pour les crus bourgeois du Médoc. D'autre part, les mauvaises années ou les années où la récolte n'est pas susceptible d'être mise en bouteilles, et cela s'est produit très souvent, tendent à décourager les plantations.

Voici quelques données sur les récoltes depuis dix ans : 1920, année très critiquable ; 1921, moyenne ; 1922, très légère, vin assez distingué ; 1923, beaucoup de mauvais vin ; 1924, très bonne année, quantité moyenne, vin ferme ; 1925, très petit vin ; 1926, excellente année ; 1927, mauvais vin, grande quantité ; 1928, qualité remarquable, très long à se faire, mais comparable à 1906 ; 1929, bonne qualité, plus vite fait que le précédent ; 1930-1931, très mauvaise année, grande quantité. La situation n'est donc pas très brillante, juste au moment où le monde entier semble être sous l'effet d'une crise excessivement grave :

La mévente des vins fins

Il ne faudrait pas croire, qu'en ce domaine, les causes qui frappent les vins fins soient les mêmes que celles qui frappent les vins ordinaires. Nous venons de voir justement qu'il ne s'agit pas de surproduction mais, plutôt, de sous-consommation. Examinons donc les causes et essayons de trouver les remèdes.

(1) Rapport de M. Labroue, séance du 10 juillet 1930.

1° *Les causes.*

En premier lieu, je citerai la grande crise économique actuelle, ici comme sur le marché des vins ordinaires, rendant plus rares les acquisitions.

En second lieu il faut mentionner la fraude ; la fraude, plus intense qu'on ne se l'imagine. Ce n'est pas le mouillage qui est à craindre, c'est tout simplement la substitution des mauvais vins à ceux des grands crus. A l'origine, il y a là un petit trafic d'acquis à la propriété dont je dois parler brièvement. Je mets hors de pair d'ailleurs les grands crus de Château. Le propriétaire, en effet, a tout avantage à ne vendre qu'un produit de premier choix. Mais, où la fraude joue vraiment c'est dans les crus dits bourgeois ; tout s'écoule alors sous le nom de Médoc, de Graves, etc..., voilà comme les choses se passent ; c'est très courant en Gironde et en Bourgogne. Je prendrai, par exemple, le Saint-Emilion. Le Saint-Emilionais comprend cinq communes ; jadis, les plantations ne s'avéraient excellentes que sur les coteaux ensoleillés, maintenant tout jardin bas, humide est vignoble. D'autre part, les propriétaires de ces régions ne peuvent acheter à l'étranger aucun vin sauf pour leur consommation personnelle. C'est grâce à cette consommation personnelle que le buveur savoure délicieusement un vin d'Algérie en pensant au vignoble bordelais. On achète du vin d'Algérie pour soi, en principe, mais on l'écoule avec un bon bénéfice, sous un nom réputé, quitte à boire en famille du vin de qualité inférieure.

En troisième lieu, le phénomène de sous-consommation ; sous-consommation intérieure et extérieure :

a) *Sous-consommation intérieure.*

A la suite de la débâcle du franc en 1925-1926, les restaurateurs et hôteliers sur l'assurance des courtiers crurent acheter des valeurs-or, en s'approvisionnant de vins vendus à cette époque très cher. Or, après la stabilisation, les prix durent baisser mais les acheteurs de jadis ne voulaient point vendre à perte. Résultat : les consommateurs achetaient peu en raison du prix trop élevé et les stocks ne s'écoulaient pas. C'est ainsi que les grands restaurants parisiens regorgent à l'heure actuelle de vins de cru.

b) *Sous-consommation extérieure :*

Il est incontestable que nos exportations de vins fins ont diminué depuis quelques années. Les prix trop élevés dus pour

partie à des droits de douane excessifs, réduisent notablement le nombre des consommateurs étrangers. C'est ainsi qu'un auteur (1), nous déclare qu'à Riga, en Lettonie, le plus ordinaire des Bordeaux se paye 60 francs la bouteille, et que pour 50 francs on lui vendit, sous le nom de Sauternes, un vulgaire jus de fruit. Ces fraudes à l'étranger sont la cause principale de la mévente de nos grands crus. Ainsi, alors qu'il y a trente ou quarante ans, les exportations de Bordeaux atteignaient 1 million 500.000 hectos, elles sont aujourd'hui réduites à 500.000 hectos, soit une perte de 1.000.000. A titre de renseignement, voici quelques chiffres faisant ressortir les droits de douane appliqués par différents pays, sur les vins en bouteille (je ne donne que le taux général, et je ne tiens pas compte des droits fiscaux intérieurs, qui doublent ou triplent les droits déjà payés : le tout est calculé en francs français) (2) : Allemagne, 7,80 ; Belgique, 4,10 ; Espagne, 7,80 ; Angleterre, 6,80 ; Hollande, 2,50 plus 80 0/0 *ad valorem* ; Suisse, 3,50 ; Russie, 106,50. Si l'on compte le prix de vente du propriétaire, augmenté du transport, du droit de douane, des droits fiscaux intérieurs et du bénéfice du commerçant, il n'y a rien d'étonnant que, seules, les bourses princières puissent se payer un tel luxe.

2° *Les remèdes.*

Il faut absolument remédier à cela. Défendre d'abord nos appellations d'origine, trop usurpées ; continuer à demander la protection de nos traités de commerce, et surtout assurer un contrôle efficace. Il est inadmissible que l'on donne, à l'étranger les noms de nos vins les plus glorieux à d'épouvantables breuvages qui discréditent ce que notre ciel, notre climat et notre culture ont su nous donner de meilleur.

Il faut enfin, en ce siècle où la réclame prime, faire une propagande habile dans les cinq parties du monde (notez qu'à ce propos une loi des derniers jours de décembre s'y est appliquée) pour encourager la consommation de nos grands crus.

N'envisageons pas l'avenir sous un aspect trop sombre ; attendons l'ouverture de grands marchés. Les Etats-Unis ne seront pas toujours prohibitionnistes, et soyons persuadés qu'un produit, vieux comme le monde, ne peut mourir. L'avenir est proche où les grands crus de Bourgogne et du Bordelais seront enfin, dans l'univers, appréciés à leurs justes mérites.

(1) In revue *Grands Crus de France*.

(2) Enquête de l'Office du Commerce Extérieur.

CHAPITRE VI

LA VIGNE DANS LE MONDE

J'ai déjà mentionné que la crise de mévente des vins français tenait par certains côtés au développement considérable donné depuis plusieurs années à la culture de la vigne dans le monde. Certains pays qui, jadis, ne connaissaient cet arbuste que de nom, se sont eux-mêmes trouvés dans les conditions climatiques que nécessite la viticulture. Les plantations se sont multipliées, tant dans l'hémisphère austral que dans l'hémisphère boréal.

En Europe, les deux États qui sont les plus redoutables concurrents du nôtre sont incontestablement, l'Espagne et l'Italie. Voici les chiffres de production de ces derniers (1).

	<i>Années</i>	<i>Surfaces plantées</i>	<i>Récoltes</i>
	—	—	—
ITALIE :			
	1927	4.280.000	35.076.000
	1928	4.296.000	46.078.000
	1929	4.263.000	41.164.900
	1930	4.221.000	41.038.400
ESPAGNE :			
	1927	1.337.100	28.325.100
	1928	1.459.500	22.084.000
	1929	1.433.700	24.997.000
	1930	1.417.300	18.228.000

(1) Statistique de l'Office International du Vin.

Mais ce sont là des pays qui, de tout temps, se sont adonnés à la viticulture. Au ^{xvii}^e siècle, l'Espagne nous concurrence déjà fortement sur notre meilleur marché d'alors : l'Angleterre.

Mais, ce qui ne manque pas d'être plus instructif, c'est la production de certains pays jeunes et en pleine formation. Je cite les exemples du Chili, de l'Argentine et de l'Australie dont voici la progression :

	<i>Années</i>	<i>Surfaces plantées</i>	<i>Récoltes</i>
	—	—	—
CHILI :			
	1901	29.700	1.348.800
	1920	66.600	2.201.900
	1929	85.000	3.202.000
AUSTRALIE :			
	1901	25.700	264.000
	1920	32.800	500.700
	1929	46.100	837.000
ARGENTINE :			
	1901	48.000	1.360.000
	1920	113.000	4.524.000
	1929	124.000	7.287.000

Devant ce développement, soit dans l'hémisphère méridional, soit dans l'hémisphère septentrional, il n'y a rien d'étonnant à ce que la production soit passée de 141.134.000 (moyenne 1909-1914) à 185.616.000 en 1929 ; les rendements moyens à l'hectare ont de même augmenté puisqu'ils sont passés de 21 hectolitres à l'hectare (moyenne 1911-1914) à 27,2 (moyenne 1925-1929) (1).

Ces marchés jeunes sont autant de limites à nos débouchés anciens. En face de pareils concurrents, qui n'ont pas encore montré ce qu'ils pouvaient faire, nous n'avons qu'une arme, mais combien merveilleuse : notre qualité.

(1) Cf. L. Douarche : *La crise viticole mondiale*.

TITRE II

LA CONSOMMATION

Varus ne plante rien avant la vigne sacrée... car Dieu n'a réservé que des maux à ceux qui ne boivent pas, et le vin met en fuite les soucis rongeurs. Quel homme, après avoir bu, s'est jamais plaint des fatigues de la guerre ou de la pauvreté ?

HORACE. *Ode I-XVIII.*

CHAPITRE I^{er}

LA CONSOMMATION DANS L'ANCIENNE FRANCE

L'homme doit au vin, dit Pline, d'être le seul animal à boire sans soif, et Polibe nous apprend quelque part que l'ivrognerie était un vice banal en Egypte ; ce qui nous permet d'affirmer que les grands buveurs sont aussi vieux que le monde. D'ailleurs, si l'ivrognerie coutumière est un vice, faisant ressortir le côté bestial de l'homme, aimer le vin et savoir l'apprécier est certainement un art et une qualité. On recherche l'oubli, la griserie, le rêve, dans cette liqueur qui chasse les soucis et rend la gaité ; un homme ivre est souvent un gai compagnon, et dans l'ancienne France l'on « goustait fort, comme nous l'apprend Rabelais, repaissailles et beuvettes nombreuses ». Dans son *Anthologie des poètes du vin*, M. Léon Douarche nous montre que les grands buveurs ne sont pas dénués de génie et qu'ils savent écrire de fort jolies choses. Jadis, courtisans et gentilshommes,

nous dit-on, mettaient la même grâce et la même ardeur à se battre et à se « saouler bien vilainement ».

Il faudrait la verve d'un poète satirique pour passer en revue la liste des grands buveurs de l'histoire ; depuis Villon jusqu'à ceux de nos jours. Que de grands noms, que de génies, ont su « lever le coude » : Henri IV, dès son entrée dans la vie, connut le parfum du Jurançon ; le poète Saint-Amand passa la moitié de son existence dans les guinguettes de l'Île de France ; le duc de Vendôme, grand prieur de France, se vantait de ne s'être couché un soir, pendant quarante ans, que porté dans son lit, ivre-mort ; le duc de Vendômois mourut tout jeune pour avoir trop bu d'eau-de-vie ; la Grande Mademoiselle, sœur de Louis XIV, consolait ses déceptions amoureuses à grand renfort de Beaune, et cette bonne M^{me} de Maintenon demandait au même nectar d'anesthésier ses rhumatismes (1)..., la liste serait trop longue.

Que dirait l'allègre M^{me} de Sévigné, si elle voyait les femmes de nos jours déguster l'affreuse mixture que l'on nomme cocktail, elle qui nous avoue, dans une lettre du comte de Guitaut à sa fille, qu'elle s'est enivrée « mais pas avec de l'eau de Vichy ».

A cette heureuse époque, les prêtres s'indignent dans leurs sermons, de ce que l'on ne va point passer la nuit en prières dans les églises les jours de fêtes pour y adorer le Seigneur, mais plutôt « pour y retrouver les coquettes et pour se saouler au retour avec des amis » (2). Sous la Révolution, bien des scènes sanglantes furent provoquées par l'ivresse et une guinguette, peinte en rouge, à l'enseigne de la guillotine, trônait en face de l'infamale machine ; les amateurs de sensations fortes pouvaient à leur aise voir tomber les têtes en dégustant d'excellentes bouteilles (3).

De nos jours, les bonnes « beuveries » du temps jadis ont presque disparu ; avec elles cet esprit piquant et délicieux qui nous a valu de si jolies chansons. Le monde actuel semble emprisonné dans une atmosphère de puritanisme ; les « brasseurs d'affaires » ont tué la vieille philosophie, l'art de se contenter de peu, de se réjouir d'un rien ; l'esprit gaulois n'existe plus, dit-on, rien d'étonnant, nous ne savons plus ni manger, ni boire ! On ne sait même plus chanter. Comparez sur ce point les chansons d'hier et celles d'aujourd'hui ; la grivoiserie, la finesse ont fait place à l'obscénité, la gaieté cède le pas à la balourdise. Il

(1) Albin Aribaud : opuscule cité.

(2) Sauval, Livre II, ch. XI.

(3) Albin Aribaud, id.

semble qu'à l'heure actuelle, les individus étouffent dans des règles d'hygiène trop strictes et souvent sans raison ; les médecins, principalement américains, pour remédier aux abus, en suppriment l'usage. Prescription par ci, conseils par là, tout est réglementé. On rationalise l'individu.

« A bon vin, bon esprit » ; n'est-ce pas vrai ? La mentalité latine doit beaucoup au vin et au soleil. La culture germanique est le résultat des brumes nordiques et de la bière. Cette bière « qui n'est pas la vraie fille de Bacchus, comme le disait le poète Julien, car l'haleine du fils de Jupiter sent le nectar, et la sienne est celle du bouc ». Cet empereur ne manquait certes pas d'esprit.

De tous temps ce sont les grands crus que l'on chante d'ailleurs ; Homère (*Odyssée*, livre IX), vante les vins de Maronée, en Thrace, qui pouvaient se mélanger à vingt fois leur volume d'eau, car il s'agissait de ces vins traités par la fumée, ou épaissis par coction, qui avaient une telle consistance qu'on ne pouvait les boire purs. Tous les anciens s'accordent pour glorifier les vins de Chypre, de Thasos en Macédoine, de Lesbos, de Chio, de Thyr.

Horace, bon vivant s'il en fut, chante tour à tour le goût très âpre du « Falerne », qui devait être mélangé de miel ; le piquant du « Massique » et la saveur du « Cécube ». Nous ne pouvons, hélas ! estimer à leur juste valeur ces grands crus anciens, nous manquons évidemment d'éléments, mais ce que nous pouvons affirmer c'est que la vinification était déjà développée dans l'ancien monde. Les Egyptiens, les Grecs, les Romains, comme les hommes de tous les temps, essayaient de tromper l'acheteur en pratiquant la coloration artificielle, grâce aux baies de myrthe ou de sureau et en augmentant la quantité par addition d'eau. Cette dernière fraude était, paraît-il, couramment employée. En ces temps éloignés, on filtrait aussi le vin (1) de la même manière que nos œnologues le font encore aujourd'hui : avec des blancs d'œufs, et l'on faisait aussi des piquettes, que Caton appelle « le vin des esclaves ». Jugez un peu ce qu'elles devaient être ? Mettez dans un tonneau 18 amphores de vin doux, 2 amphores de vinaigre bien mordant, ajoutez 2 amphores de vin cuit et 30 d'eau douce ; remuez le tout avec un bâton pendant cinq jours, après quoi ajoutez-y 64 setiers de vieille eau de mer. Ce vin se boira jusqu'au solstice ; s'il en reste plus tard, ce sera d'excellent vinaigre. » Voilà comment Caton fait de la vinification. Elle est savante et hardie, n'est-il pas vrai ?

(1) Albin Aribaud : *Le Dieu de pourpre et d'or*.

Dans l'ancienne France, on colore, on mouille, on fraude par ci, par là, mais les procédés sont en général simplistes et peu sûrs. Il faut arriver à l'invasion du phylloxera (1), pour voir apparaître une véritable vinification, c'est-à-dire la chimie se mettant au service de l'œnologie, pour apporter des remèdes aux maladies du vin. Le souci d'étudier les traitements préventifs se manifesta d'abord dans les écoles et les Universités à Bordeaux et à Montpellier, en premier lieu. Ce fut là l'origine de nombreuses découvertes qui, si elles favorisèrent les traitements, furent aussi bien souvent des occasions de fraude.

Quoi qu'il en soit, bien que disposant de produits chimiques considérablement augmentés et perfectionnés, il est peu probable que la main de l'homme arrive jamais à faire un vin de qualité semblable à celui que mère nature fait pétiller dans nos verres. Mais ces vins précieux, le plus beau fleuron de notre commerce extérieur, où le boit-on ?

C'est ce que nous allons voir en examinant nos débouchés.

(1) Bulletin O. I. V.

CHAPITRE II

LE COMMERCE DES VINS FRANCAIS DANS LE MONDE

Le développement de la vigne dans le monde a, en contrepartie, fait subir quelques vicissitudes à notre commerce d'exportation. Certaines nations qui, jadis, venaient dans nos ports s'approvisionner, ont aujourd'hui un marché national qui les dispense d'être tributaires de pays étrangers. C'est le cas du Chili et de l'Argentine, par exemple.

Vers la fin du XIX^e siècle (1), nos principaux acheteurs étaient par ordre d'importance : la Suisse, l'Allemagne, la République Argentine, la Belgique, l'Angleterre, les Pays-Bas, les Etats-Unis. Ces nations, à elles seules, absorbaient plus des trois-quarts de notre exportation totale, soit plus de 3 millions d'hectos. Les chiffres ont depuis singulièrement diminué. Voici, par ordre d'importance, à l'heure actuelle, les pays qui nous achètent le plus de vin (en milliers d'hectos) (2) :

	1913	1930
1. Colonies Françaises	228,2	267,5
2. Allemagne	250,6	92,6
3. Belgique	285,8	193,1
4. Grande-Bretagne	164,8	87,4
5. Suisse	129,3	137,5
6. Pays-Bas	55,8	43,5
7. Danemark	30,4	20,1
8. République Argentine	124,7	16,9

(1) Tallavigne : *L'Exportation des vins français*.

(2) Annuaire de l'Office International du Vin.

Examinons chacun de ces marchés.

a) **La Belgique.** — C'est une de nos bonnes clientes ; ce petit pays populeux consomme à peu près 400.000 hectos de vin par an, dont la moitié vient de France. Malheureusement, les hauts prix que nous avons pratiqués depuis 1926, ont considérablement entravé nos exportations. La Grèce et l'Espagne se sont infiltrées sur ce marché à notre détriment, et elles déversent en Belgique leurs bas prix, puisque l'hectolitre de vin de Grèce vaut 278 fr. à Bruxelles et 260 celui d'Espagne. Le goût, petit à petit, se pervertit et les Belges perdent l'habitude de nos bons crus. Mais les prix du Bordeaux sont, il est vrai, très peu alléchants (4.862 francs le tonneau de 900 litres) et la fabrication du jus de fruits ne contribue en rien à relever la situation.

En vertu de l'arrangement du 28 mars 1929, additif à l'accord commercial franco-belge de 1928, les vins bénéficiant d'une appellation d'origine et n'ayant pas été vinés, jusqu'à 15 degrés payent un droit de 135 par hecto, droit augmenté de 2 0/0 de taxe de transmission.

Notre action doit s'étendre, notre propagande doit ranimer le marché chancelant ; notre petite sœur la Belgique nous offre de merveilleuses possibilités. Nous devons rester au rang que nous occupions jadis ; il ne faut pas que l'Espagne et la Grèce nous ravissent cette cliente, et pour cela, encourageons le transport par eau, qui contribuera, je le souhaite, à rendre les vins meilleur marché sur la place de Bruxelles.

b) **La Suisse.** — Nos exportations étaient en 1900 de 170.000 hectos ; elles allèrent en augmentant jusqu'en 1926 ; à ce moment, nos faibles récoltes favorisant la hausse des prix, amenèrent une baisse de nos ventes dans ce pays. Nos concurrents les plus redoutables sont l'Espagne, avec une exportation de 519.000 hectos en 1930 et l'Italie avec 384.000 hectos. Il est vrai que nous sommes les seuls fournisseurs de grands crus et de vins fins.

Il ne faut pas croire d'ailleurs que la Suisse ne possède pas de vignobles. Elle en possède un au contraire, qui, s'il diminue chaque année, n'en reste pas moins florissant puisqu'il produit encore 660.000 hectos. Ce qui gêne la consommation du vin, c'est la bière et le jus de fruits, ces deux produits étant à des prix très abordables, alors qu'un tonneau (900 litres) de Bordeaux ne peut revenir à moins de 5.200 francs à Berne, contre 300 et 500 francs l'hectolitre de vins grecs et italiens.

Il convient d'ajouter que, par suite d'un accord, en date du 21 janvier 1928, nous avons obtenu la consolidation des droits de douane sur les vins, liqueurs et spiritueux.

c) **L'Allemagne.** — Bismarck déclarait jadis dans un discours demeuré fameux que l'Allemand devait boire du vin. Si le désir de l'homme d'Etat prussien se réalisait l'Allemagne deviendrait un merveilleux débouché. Bien que la bière reste toujours la boisson nationale, sa consommation, ces dernières années, a notablement diminué ; n'avons-nous pas entendu parler ces jours-ci d'une grève des buveurs de bière. Voici des chiffres, montrant la diminution de l'usage de ce dernier breuvage : en 1913, la quantité de bière consommée s'élevait à 69.000.000 d'hectos ; en 1929, à 54.000.000 seulement. Il faut voir là les faits de la grande débâcle de l'inflation qui a, pour ainsi dire, ruiné les classes moyennes ; et la misère que traverse l'Allemagne actuellement nuit aussi dans une grande mesure à nos exportations de vins. L'accord provisoire de 1926, passé dans le but de réduire les droits de douane prohibitifs, n'augmenta pas nos ventes et l'on se décida en 1927, puis en 1928, à le modifier, sans d'ailleurs obtenir de plus brillants résultats. Nos appellations d'origine sont respectées ou doivent l'être — et la partie X (section I, chapitre 3, articles 274 et 275) du Traité de Versailles, interdit à l'Allemagne de donner à ses produits des noms français. Il est en outre défendu, loi du Reich, du 1^{er} septembre 1930, de couper les vins allemands avec des vins étrangers.

La concurrence intérieure n'est pas sérieuse — la production ne dépassant pas 2.000.000 d'hectos — mais le bon marché des vins grecs et, dans une certaine mesure italiens, favorise ces deux nations à nos dépens ; il faut compter, en effet, près de 6.000 francs pour l'achat d'un tonneau de Bordeaux, sur la place de Berlin. La prohibition, d'autre part, sous forme de lutte anti-alcoolique, se développe d'une façon continue en Allemagne sous la pression des ligues catholiques préconisant uniquement la consommation du vin national ; des ligues évangélistes qui proposent la prohibition complète, et les Associations de jeunesse.

Dans l'avenir, si les rapports franco-allemands devenaient moins irritants et plus amicaux, l'Allemagne, grâce à sa population de plus de 60.000.000 d'âmes, pourrait fournir un débouché très intéressant pour notre production viticole.

d) **L'Angleterre.** — Délaissant la culture de la vigne qu'elle pratiquait au moyen âge dans des conditions peu favorables, re-

jeta le vin pour se reporter sur la bière et le thé. C'était jadis une de nos meilleures clientes puisque Colbert déclarait que les Anglais ne pourraient jamais se passer de nos vins. Hélas ! le grand homme d'Etat se trompait puisque l'Espagne, profitant des guerres continuelles qui nous opposaient à la Grande-Bretagne, substitua ses produits aux nôtres. Abominablement pervertie par les breuvages artificiels et les boissons alcoolisées qu'une industrie admirablement outillée, met à profusion sur le marché, à des prix très bas, la grande masse des habitants de l'île ne sait plus déguster et justement apprécier nos vins. Seule une aristocratie élégante peut encore savourer les crus de grande classe ; ce que nous exportons surtout là-bas, ce sont nos Champagnes, Bordeaux et Bourgogne ; pour le reste il n'y faut pas compter.

Cela tient aux droits de douane prohibitifs, relevés encore tout dernièrement, aux menées des prohibitionnistes, favorisées par l'esprit puritain de certaines sectes et à la vague de nationalisme actuel. Comment développer la consommation dans des conditions semblables ? Surtout si l'on sait qu'en dépit d'une circulairè du 31 janvier 1928, les jus de fruits et les plus abominables breuvages sont couramment vendus sous le nom des clos de France les plus justement réputés.

e) **Pays-Bas.** — La France et l'Espagne se disputent la première place sur le marché des Pays-Bas. La Grèce nous suit de très près. Ce que nous exportons d'ailleurs ce sont nos vins de grands crus. Pour les Champagnes et les mousseux nous avons l'exclusivité (95 0/0). Nous devrions tendre à l'amélioration de ce débouché, en fournissant nos vins à meilleur compte, et pour cela en utilisant le transport par mer. Le port de Bordeaux y gagnerait, notre commerce aussi. On aime les vins dans la Hollande et les ligue prohibitionnistes n'ont pas eu, jusqu'à présent, de beaux succès bien que s'appuyant sur certains partis politiques puissants.

f) **Pologne.** — La Pologne sait admirablement substituer le jus de fruits aux meilleurs vins français, dont elle emprunte le nom, ce qui ne peut guère encourager la consommation, dans un pays où l'on sait pourtant boire comme un Polonais. Ici ce ne sont pas les droits de douane qui sont excessifs, ce sont plutôt les taxes intérieures puisqu'elles frappent un litre de vin de près de 5 francs.

Bien que nous soyons le premier pays exportateur, en Pologne, il n'en reste pas moins vrai que notre marché pourrait

s'améliorer grandement si, comme le dit notre attaché commercial, la fraude était un peu plus sévèrement réprimée.

Si nous voulions être complet, nous devrions encore mentionner certains autres pays qui nous offrent des débouchés assez restreints. On peut citer pour mémoire : le Danemark, où nous exportons 19.000 hectos (chiffre de 1928) ; la Suède, 14.000 ; le Japon, 12.000 ; l'Autriche, 6.000 ; le Brésil, 7.000. Mais leur importance n'est pas suffisante pour décongestionner les stocks actuels.

Des statistiques, citées plus haut, il ressort une diminution très notable de nos exportations de vins en général. Les causes sont celles déjà citées : fraude, crise mondiale. Pourtant si notre commerce n'est pas brillant, ce n'est pas faute de tentatives de redressement. Que n'a-t-on pas fait pour introduire nos vins un peu partout ? Que d'efforts destinés à faire boire les pays qui ne le voulaient pas, et ceci nous amène à dire un mot de notre politique commerciale.

CHAPITRE III

LES TRAITES DE COMMERCE ET LA POLITIQUE VITICOLE

On appelle traité de commerce entre deux nations, un contrat par lequel ces deux Etats se font des concessions réciproques, s'engageant par exemple à diminuer leurs droits de douane et à s'appliquer des tarifs préférentiels. La politique des traités de commerce fut inaugurée chez nous en 1860 ; elle a pris fin en 1892, après avoir fait subir un grand nombre de vicissitudes à notre industrie et surtout à notre agriculture. Depuis lors, il n'a pas été signé de vrai traité de commerce, mais des accords temporaires révocables après un délai de préavis (1).

D'une façon générale on peut dire que les agriculteurs se sont toujours montrés hostiles aux accords commerciaux, et chaque fois qu'il est question de prendre certains arrangements d'ordre économique avec des puissances étrangères, nous assistons aux attaques systématiques de toute la classe agricole. Je sais bien que la France rurale a besoin d'un certain protectionnisme, il est même nécessaire, mais un grand pays comme le nôtre, qui joue un rôle prépondérant dans l'équilibre mondial, peut-il vraiment s'enfermer dans sa « tour d'ivoire ». N'oublions pas qu'un protectionnisme, outrancier conduit à la ruine, à la mort économique. Aujourd'hui même, alors que l'idée de paix et de collaboration est sur toutes les lèvres, on se livre de véritables guerres de tarifs. Ce ne sont que cris, jetant l'anathème sur les produits des

(1) Gide : *Traité d'économie politique*.

nations avoisinantes, protestations véhémentes, qui couvrent de leur rumeur les paroles apaisantes et sages de la Société des Nations. Le protectionnisme est vieux comme le monde ; il a ses partisans farouches, poussé jusqu'à des limites extrêmes il devient un danger. L'état de tension actuel — nous voyons les murailles douanières s'élever toujours davantage — contribuera-t-il vraiment à l'amélioration de la crise ? Il est permis d'en douter.

Que l'on prenne des mesures énergiques à l'égard des pays qui pratiquent le dumping ; mais que l'on ne soit pas trop sévère pour les autres. Ces politiques d'hostilité auxquelles nous assistons tous les jours, n'ont rien de bien consolant pour les générations futures et les Etats-Unis d'Europe semblent bien n'être qu'un beau rêve qui se dissipe tous les jours. Je sais bien que trop souvent notre politique commerciale n'a pas été très brillante ; on a sacrifié impunément notre agriculture, source vive de la nation, à notre industrie des villes. Nos gouvernements, semble-t-il, se sont acharnés à vouloir faire de la France une nation industrielle, alors que les éléments n'y étaient pas. On a voulu par tous les moyens, même ruineux, trouver des débouchés pour nos textiles, pour nos automobiles, pour nos maisons de modes, de couture, etc... et, pour les trouver, ces débouchés, il a bien fallu sacrifier quelques branches de notre production. C'est le cas du vin dans l'accord italien et grec, disent les viticulteurs (2), c'est le cas de la chaussure dans l'accord tchécoslovaque, disent les intéressés.

Ces derniers temps, par suite de la situation financière consécutive à la grande guerre, on a eu recours aux vieilles méthodes mercantiles. Il fallait exporter, coûte que coûte, par n'importe quels moyens, par n'importe quel sacrifice. On y arrivait en comprimant artificiellement les prix, en produisant d'une façon rationnelle, en série, d'immenses quantités de marchandises que l'on déversait sur un marché rénové par quatre années de luttes. Pour produire rapidement, on réquisitionnait la main-d'œuvre, en l'allant chercher loin des ateliers, et en lui faisant des prix réduits sur le chemin de fer de Ceinture. On pompait les campagnes qui manquaient déjà de bras, et l'on produisait d'une façon si considérable qu'un jour la machine s'engorgea. Ce fut la crise, la grande crise de surproduction et de surcapitalisation ; le chemin parcouru se chiffre par le bilan suivant : les campagnes dépeuplées, faisant appel à la main-d'œuvre étrangère — Polonais, Italiens, Espagnols — les réseaux en déficit

(1) Rapport des délégués de la C. G. V.

et les chômeurs émergeant au budget de l'Etat dans les villes. Et c'est pendant cette période d'après-guerre, période trouble s'il en fut, que vient s'instaurer notre politique d'accords commerciaux. Il fallait être aveugle de traiter ainsi pour l'avenir, alors que les monnaies instables ne permettaient pas de savoir « de quoi demain serait fait », alors que les nations oscillaient entre l'inflation et les révolutions, alors que les Etats nouveaux-nés se sentaient si faibles, que les peuples se demandaient avec angoisse si l'œuvre constructive du traité de paix n'allait pas s'écrouler ; les accords passés dans de semblables conditions, ratifiés par un Parlement inattentif, se sont montrés néfastes. Cette consolidation des droits de douane, continuée jusqu'en 1929, eut les résultats les plus désastreux pour notre agriculture, qui en subit aujourd'hui les dures conséquences, à l'heure même où l'on déconsolide pour reconsolider à nouveau (traité de commerce avec la Grèce et l'Italie). Voici les résultats de ces entreprises :

1° De l'accord avec l'Allemagne du 17 août 1927, il ressort que de 1927 à 1929, les importations allemandes sont passées de 4.200 millions à 7 milliards, alors que nos exportations sont en régression de près de 30 milliards. Notre élevage et notre industrie, à la suite de ce traité, tombent dans le marasme, nagent péniblement au milieu de la crise ;

2° L'accord du 29 août 1926 avec le Japon se solde par une balance déficitaire de 72 millions ;

3° L'accord du 8 juillet 1929 avec l'Espagne, nous procure un déficit de 377 millions, alors qu'avant nous avions une balance active de 168 millions ;

4° L'accord du 2 juillet 1928 avec la Tchéco-Slovaquie nous donne une balance négative de 79 millions. Il ruine l'industrie française de la chaussure ;

5° L'accord du 30 janvier 1926, avec la Serbie-Croatie, ruine notre commerce des vins et de bétail et se solde par 32 millions de déficit ;

6° L'accord du 13 novembre 1922, avec l'Italie, ruine notre commerce des vins et donne 436 millions de déficit.

Déficit sur toute la ligne. Je pourrais encore ajouter l'accord avec le Canada, le Portugal, la Belgique, le Luxembourg, la Pologne, etc... Notre balance commerciale n'est active que dans deux petits pays : en Suisse, 1.217 millions, et en Grèce, 83 millions (1).

Ce que nous critiquons ici, ce n'est pas le principe du traité

(1) Rapport des délégués de la C. G. V., décembre 1931.

de commerce en lui-même, non, nous en sommes au contraire partisan. C'est la ratification par le Parlement de traités de commerce mal équilibrés, à une époque particulièrement trouble et instable. C'était, il faut l'affirmer, une politique à courte vue. Ce que nous critiquons encore, c'est la désinvolture avec laquelle nos agents à l'étranger, bâclent des traités et l'inattention générale des Chambres quand arrive le moment de ratifier. Tel traité de commerce particulièrement important fut discuté devant treize membres de la Chambre. C'est vraiment bien négliger les intéressés.

Nous savons bien qu'un déficit dans la balance commerciale n'est pas, dans un pays comme la France, un événement d'une importance capitale ; un vieux pays comme le nôtre doit consommer plus qu'il n'exporte. Sa balance des comptes n'en sera pas moins en excédent ; mais ce qui frappe, alors qu'on étudie notre commerce ces dernières années, c'est la rupture trop brusque entre les chiffres. Alors que notre balance commerciale était encore active il y a quelques années, subitement elle devient négative pour une dizaine de milliards ; à ce moment-là, par coïncidence, les kracks de plusieurs banques et la débâcle des valeurs mobilières nous privent d'une ressource importante : celle des touristes. Le revenu de notre portefeuille des valeurs étrangères, péniblement reconstitué ne fait qu'un faible poids. Notre budget est en déficit, notre agriculture souffre et l'industrie ferme à peu près ses portes. Voilà notre situation actuelle.

Ce n'est pas encore tout, disent les viticulteurs : « Si nos traités de commerce, une fois passés, étaient régulièrement appliqués. Mais non, une fois ratifiés ils ne sont jamais observés. En effet, l'accord franco-italien, qui vient d'être dénoncé, fut une cause de scandale, et la C.G.V. en appela même à la justice administrative. Voici les faits :

En vertu du traité de commerce en vigueur (accord du 7 mars 1928), les Italiens pouvaient nous fournir 250.000 hectos de vin au droit de douane de 55 francs. Mais ils ont dépassé de plus de 300.000 hectos le contingent fixé, sans payer pour ce surplus le nouveau droit de 84 francs. Fureur des viticulteurs qui prévoyaient une hausse des prix en fin de campagne, alors qu'au contraire les cours ont notablement baissé puisque les vins qui valaient 18 francs le degré sont tombés à 10 francs. On rend généralement responsable de cette débâcle les 300.000 hectos qui n'ont payé que 55 francs de droit de douane. Peut-on vraiment croire que pour une consommation taxée, qui avoisine 50 millions, ce sont ces quelques milliers d'hectos qui aient ainsi pré-

cipité les cours ? Ne faut-il pas voir dans cette baisse tardive, un effet des récoltes qui s'annonçaient très abondantes ?

Depuis, notre accord avec l'Italie fut dénoncé, mais on s'empressa d'en faire un autre qui devait jouer pendant 1932 et qui fut lui-même dénoncé devant l'insistance grandissante de nos viticulteurs ? Comment juger cette politique de bascule qui, par ses louvoiements, amène des frictions diplomatiques avec les nations amies, des protestations, des représailles douanières et des mécontentements généralisés. Elle n'est certes pas à notre honneur, ni à celui de nos gouvernants. Le manque de continuité est un vice grave en politique étrangère, c'est une politique d'isolement et d'hostilités. Chose étrange : alors que les peuples se ferment réciproquement leurs marchés, les lamentations des producteurs, ultra protégés, ne cessent de se faire entendre. On ne veut plus entendre parler de coopération internationale, — le seul remède pourtant au marasme actuel des affaires — et l'on s'étonne de ne plus trouver de débouchés... Pourquoi l'Espagne frappe-t-elle nos vins d'un droit de 580 francs et l'Italie de 145 francs (tarifs généraux), et pourquoi tant de protestations dans ces deux pays se sont-elles élevées, alors que nos droits à nous ne sont que de 84 francs, après avoir été longtemps de 55 francs ? N'est-ce pas le développement et la hausse de ces tarifs douaniers qui se trouvent à la base de la diminution des exportations pour tous les pays ? Les Etats s'isolent, à l'heure où ils devraient se tendre la main, pour essayer de redresser l'économie chancelante, et remédier à la surproduction générale, tant des produits agricoles que des produits industriels.

L'exportation des vins diminue partout. Les droits par contre augmentent ? C'est l'engorgement complet, le spasme de la production ; et voici les chiffres qui le démontrent.

La France n'exporte plus que 1.094.000 hectos (1930), contre 2.058.000 en 1912. L'Italie passe de 2.044.000 hectos en 1914 à 1.000.000 d'hectos en 1930. La Grèce n'exporte plus en 1930 que 589.000 hectos contre 1.377.000 en 1928. C'est la fermeture des marchés un peu partout. C'est l'hostilité douanière généralisée.

En face de semblables phénomènes, on ne manque pas de crier un peu partout qu'il y a sous-consommation.

Il est indéniable que la consommation n'a pas augmenté dans les mêmes proportions que la production. Elle a diminué, au contraire.

Nous pouvons en juger en nous basant sur les statistiques décennales suivantes recueillies à l'Office International du Vin, et extraite du livre de M. Douarche, *la Crise viticole*.

Voici les chiffres en milliers d'hectos montrant la décroissance de la consommation dans certains pays :

	1900 à 1910	1920 à 1930
Belgique	400	480
Grande-Bretagne	660	680
Norvège	40	50
Suisse	1.600	1.450
Espagne	19.400	21.500
Italie	41.500	38.650
Total pour ces six pays.....	63.600	62.760

N'oublions pas qu'entre ces deux époques, la Belgique s'est accrue de près d'un million d'habitants, la Grande-Bretagne de trois millions, la Norvège de 500.000, la Suisse de 600.000, l'Espagne de près de 4 millions, et l'Italie de 8 millions.

Dans l'ensemble il y a donc régression de la consommation du vin.

Pour la France nous avons les chiffres suivants :

Consommation taxée

De 1901 à 1905	43.100 hectos
De 1906 à 1910	47.700 —
De 1911 à 1913	42.100 —
De 1920 à 1925	45.500 —
De 1926 à 1930	47.700 —

Or, dans cet intervalle de temps, la population de la France a passé d'une moyenne de 38 millions d'habitants à une moyenne de 40 millions. Il en résulte que la consommation du délicieux breuvage, n'a pas augmenté, elle est restée stationnaire, et elle a même légèrement fléchi.

La consommation, certes, aurait pu augmenter si les hauts prix n'étaient venus arrêter le désir de la clientèle. On a cherché par tous les moyens à éliminer le consommateur, par la pratique abusive des prix exorbitants ; des marchandises de qualité médiocre trouvaient preneurs malgré tout à des sommes telles que petit à petit l'usager, las d'être ainsi trompé sur la quantité et sur la qualité, se refusait à consommer davantage. La grande loi de substitution s'est alors fait sentir. Aux vins trop chers on a substitué la bière, bon marché, fabriquée industriellement et

notablement meilleure que jadis. On a perdu ainsi l'habitude qui s'était instaurée dans les pays étrangers mêmes, celle de boire du « pinard », ce pinard qui, grâce à l'enjouement des soldats français, avait pénétré dans la consommation des troupes alliées. Cette propagande, favorisée par quatre années de bataille, s'est trouvée subitement anéantie par la faute énorme de certains producteurs et négociants. Les habitudes perdues, par suite des prix trop élevés, ne se rattrapent plus que bien difficilement. Mais pourquoi vouloir aussi trop exagérer ? Etudions donc les prix.

CHAPITRE IV

LE PRIX DU VIN

Les temps ne sont plus où les commerçants et les producteurs se basaient sur des offres trop alléchantes. Qui ne se souvient de l'époque 1926-1927 sans regret, l'époque où le vin valait 280 à 300 francs l'hecto ? Que de beaux bénéfices alors. Jugez-en : Nous avons dit dans notre première partie que le prix de revient d'un hectolitre à la propriété voisinait autour de 60 francs (1) (pour faire plaisir aux viticulteurs, mettons même 80 francs, c'est un maximum en bonne terre). Dans l'Hérault, nous savons qu'une vigne honnête, en année courante, donne environ 80 hectolitres à l'hectare. Voyez les bénéfices : 250 francs moins 80 soit 170, par hecto, soit 13.600 francs le rapport d'un hectare ; c'est assez coquet. Mais où les chiffres deviennent astronomiques, c'est lorsqu'il s'agit des rendements de 2 ou 300 hectos à l'hectare. Dans ce cas là vraiment, c'est inimaginable ! Qu'un hectare de vigne rapporte de 30 à 40.000 francs à son propriétaire, n'est-ce pas quand même un peu trop ?

Il en est autrement aujourd'hui ; le prix des vins à la propriété oscille entre 90 et 110 francs l'hecto ; personne ne le croirait, surtout dans les villes. Conçoit-on qu'un même vin, vendu

(1) Dans une bonne culture, les frais ne doivent pas s'élever à plus de 50 francs par hecto, ils sont évidemment doubles ou triples dans une garrigue sèche et pierreuse. Il est très difficile d'ailleurs de se rendre compte des prix exacts.

1 franc le litre à la propriété, soit payé chez les restaurateurs 4 francs ? C'est la spéculation érigée en principe, spéculation attestée par l'augmentation du rendement de l'impôt sur les mutations des fonds de commerce. Le *Bottin* lui-même n'arrive plus à enregistrer les adresses des nouveaux débitants ! La loi de 1926, en favorisant les locataires de boutiques au détriment du propriétaire (1) a encore exagéré le désir de faire rapidement fortune. Jadis, pour acquérir une modeste aisance les commerçants passaient la moitié d'une vie ; aujourd'hui en quatre ou cinq années il faut que les poches soient pleines. C'est le côté sombre de la lutte pour la vie. Que nous voilà loin, grand Dieu ! des doctrines de saint Thomas d'Aquin et des Scholastiques, sur le juste prix ; c'est la rançon du progrès, la conséquence de la perte de l'esprit d'honnêteté.

Croît-on d'ailleurs que cet écart se manifeste uniquement dans les villes, ne se trouvant pas en pays viticole ? Hélas ! non. A Nîmes, par exemple, tel hôtel-restaurant (2) fait payer 5 francs la bouteille de 80 centilitres un vin acheté 150 francs l'hecto ; le prix des bouchons et la mise en bouteilles se payent donc 475 francs ! Il est évident que de telles mesures paralysent grandement la consommation.

Je sais bien que les commerçants vont faire alors apparaître les frais si lourds qui les grèvent ? Les voici : Pour ne pas compliquer trop je ne prendrai qu'un seul mois, celui de décembre 1928, par exemple (3).

Origine : Midi 8° (degré réel y compris la perte de 4/10). — Algérie 11°8.

Achat à la propriété : Midi, 130 francs. — Algérie, 230.

Frais de transport, w. r. plein et vide : 22 fr. 79.

Frais de camionnage, courtage, location, mise en gare : 12,50.

Creux de route (1 0/0), manipulation (1 0/0) : 3,30 (Midi). — 5,12 (Algérie).

Prix du coupage, hecto nu : 199 fr. 21.

Frais divers : a) soins, 2 fr. ; b) bouchons, 2 fr. 80 ; c) étiquettes, 0 fr. 14 ; d) casse des verres (2 0/0), 1 fr. 20.

Mise en litres : 3 francs.

Droit de circulation : 15 francs.

Camionnage aux maisons de détail : 4 fr. 50.

Chiffres d'affaires (minima 2 0/0) : 0 fr. 56.

Prix de revient sans verre : 228 fr. 41.

(1) *Le Temps*, 20 janvier 1930.

(2) *Le blé, le vin*, 22 janvier 1930.

(3) Chiffre établi par le Comité technique de l'alimentation.

Prix de vente : 2 fr. 80.

Frais généraux et bénéfices : 0 fr. 52 (1).

Le présent tableau représente des minima, il n'en reste pas moins vrai que ces chiffres sont éloquentes. Si ce bénéfice de 0,52 semble à première vue infime, il convient d'y ajouter la fraude sur la contenance. Tout le monde sait que le flacon vendu ne contient pas un litre véritable. C'est la fameuse histoire de la Saint-Galmier avec ses 90 centilitres. Ce bénéfice-là n'est pas apparent, mais il joue quand même et il peut devenir considérable quand il s'étend à un grand nombre d'unités. D'autre part, comment alors se justifient les prix des détaillants qui n'ont pas eux : 1° la mise en bouteilles ; 2° les étiquettes ; 3° les bouchons ; 4° le camionnage de la maison-mère à la filiale. Or, c'est justement chez ceux-ci que les bénéfices deviennent usuraires. Ils

(1) Nous donnons ci-joint les dernières statistiques du mois de janvier, publiées par la Comité technique de l'Alimentation et dues à l'obligeance de M. le Professeur Picard :

La Chambre Syndicale des Vins en Gros de Paris tient à jour depuis de nombreuses années le tableau des frais grevant un hectolitre de vin, depuis son départ du chai du viticulteur jusqu'à son arrivée à Paris à la porte du détaillant.

Ces tableaux ont fait ressortir comme frais minima et maxima, 62,50 en 1923 et 108,40 en 1930. Actuellement, ces frais sont de 106,75, dont voici le détail :

Commission, charroi et mise en gare au vignoble.....	9 »
Transport plein et vide par chemin de fer	19 25
Location du wagon-réservoir	2 50
Creux de route	1 20
A la gare d'arrivée, charroi de fûts vides, dépotage du wagon-réservoir, et transport des fûts pleins au chai du négociant en gros	4 »
Droit de circulation	15 »
Taxe unique (remplaçant la taxe sur le chiffre d'affaires).....	5 50
Consume en magasin	1 40
Entretien et usure de la barrique prêtée pour livraison.....	7 »
Camionnage à domicile et reprise du fût vide.....	6 »
Courtage au représentant de détail.....	6 »
Frais généraux :	

Loyer	3 »
Appointements et salaires	14 »
Assurances sociales	0 75
Impôts (patentes, etc.)	5 »
Assurances	0 50
Lumière et force motrice	0 40
Frais de bureau et magasin	3 25
Frais de représentation, publicité.....	3 »
Intérêt du capital, amortissements (mémoire).	

29 90

106 75

A ce total, il y a lieu d'ajouter, pour bénéfice du négociant en gros	5 »
Frais généraux et bénéfice du détaillant	40 »

151 75

Il est bien évident qu'il ne peut s'agir que d'indiquer des chiffres moyens, un certain nombre d'intermédiaires peuvent arriver à des frais inférieurs,

pullulent à Paris, ces établissements où chaque soir, la ménagère va s'approvisionner ; les frais énoncés dans le tableau précédent ne justifient pas non plus les prix dans les restaurants et dans les cafés. Chez ces deux derniers la fluctuation ne joue que d'une seule façon : à la hausse. Quand les prix sont montés il devient impossible de les voir diminuer. Conçoit-on qu'aujourd'hui dans les restaurants les plus modestes, le quart de vin traditionnel soit à 1 franc, encore que la verrerie soit d'un usage courant et sa capacité non garantie ! Voilà qui en dit long (1).

Ne faut-il pas que les abus aient dépassé toutes les limites pour réveiller la torpeur administrative elle-même et pour que le ministre du Commerce, justement ému, ait pu écrire les choses suivantes : « Nous nous étonnons que la baisse du prix du vin à la propriété ne se soit pas encore manifestée chez les commerçants... »

Devant l'impossibilité quasi-absolue d'obtenir des prix avantageux, le consommateur se résout en fin de compte à délaisser sa boisson favorite ; il se contentera désormais de bière ou d'eau ; les campagnes des prohibitionnistes — ces névrosés — ont beau jeu, alors que celles en faveur du vin viennent se heurter à l'hostilité générale suscitée par les hauts prix.

Il faut pourtant essayer d'encourager la consommation. On y a bien pensé souvent. Certaines mesures ont même préconisé la création d'un casier vinicole et la coopération.

1° La création d'un casier vinicole a pour but de mettre les producteurs de vins naturels, mais anormaux, à l'abri des poursuites et de constituer une documentation analytique aussi com-

(1) Il convient de noter, à l'heure actuelle, la belle initiative de certains restaurateurs, qui ont inauguré la pratique des « repas vins compris ».

d'autres ont certainement des frais supérieurs par suite du rendement plus ou moins bon de leur organisation commerciale.

Il est à remarquer d'autre part que sur les frais indiqués ci-dessus, un très petit nombre seulement sont proportionnels avec le prix de la marchandise ; la plus grande partie sont des frais fixes. Il s'ensuit que si le vin est acheté 1 fr. 60 à la propriété, il sera vendu à Paris au prix moyen de 3 fr. 10 et que, s'il était acheté 0 fr. 80 à la propriété, son prix à Paris serait d'environ 2 fr. 30. Dans le premier cas, le total des « frais des intermédiaires » représente 48 0/0 du prix de vente, dans le second cas 65 0/0. La baisse à la propriété a été de 50 0/0, la baisse à la vente au consommateur n'est que de 26 0/0 ; il est utile de constater que c'est normal, quoiqu'à première vue une pareille différence de pourcentage paraisse anormale.

Notre étude ne serait pas complète si nous ne tentions pas aussi de déterminer le prix de revient du vin à la production. Mais ici nous devons avouer que les documents nous manquent pour serrer la vérité de près. Des études ont paru autrefois dans les journaux ou revues agricoles, mais les données en sont devenues inexactes depuis la dévalorisation et la stabilisation de notre monnaie. Force nous est donc de prendre comme base une déclaration qui a

plète que possible. Un casier vinicole n'est autre chose en somme que la création « d'une chambre de garantie », constituée sous la surveillance de l'Administration où sont déposés les types de vins authentiques de la commune et du canton ». Une circulaire de M. le ministre de l'Agriculture à MM. les préfets, en date du 10 mars 1906, avait préconisé cette création dans toutes les régions viticoles. Tout y était soigneusement réglé. Malheureusement, les viticulteurs, soit par ignorance, soit par crainte, ne comprirent pas quelle pouvait être l'utilité d'une semblable institution. Les quelques essais qui furent faits n'ayant pas réussi, l'affaire tomba rapidement en désuétude. C'était vraiment dommage car le casier viticole aurait permis de constater la fraude, par conséquent de la réprimer et de la prévenir.

Il faut mentionner à côté de ces essais, dans le domaine de la réalité, cette fois, l'enquête viticole. L'enquête viticole, elle,

été faite à maintes reprises à la Tribune du Parlement par des représentants autorisés de la viticulture méridionale, à savoir que les frais de culture s'élèvent à environ 5.000 francs par hectare. Considérant que ces 5.000 francs de frais s'appliquent évidemment aux cultures de rendement moyen (70 hectolitres à l'hectare dans l'Hérault), tenant compte que ces frais doivent aller en progressant avec le rendement, tenant compte aussi que le degré obtenu est en raison inverse du rendement, nous obtiendrons le tableau schématique suivant :

<i>Rendement à l'hectare</i>	<i>Frais à l'hectare</i>	<i>Prix de revient de l'hecto</i>	<i>Degré obtenu</i>	
<u> </u> (hectos)	<u> </u>	<u> </u> (francs)	<u> </u>	
30	4.000	133	10,5	
60	4.500	90	10	
70	5.000	71	9,5	
100	5.500	55	9	
150	6.000	40	8,5	
200	6.500	33	8	
<i>Vente à 10 fr. le degré</i>		<i>Vente à 12 fr. le degré</i>		
<i>Prix de revient au degré</i>	<i>Prix</i>	<i>Bénéfice</i>	<i>Prix</i>	<i>Bénéfice</i>
<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
12,66	105	28	126	7
		(perte)		(perte)
9	100	10	120	30
7,47	95	24	114	43
6,11	90	35	108	53
4,71	85	45	102	62
4,12	80	47	96	63

Il est évident que ces chiffres ne peuvent s'appliquer qu'à des situations moyennes ; de même que lorsque nous donnions plus haut les frais du négociant en gros, nous envisagions que certains d'entre eux ont des frais plus élevés et ne peuvent par conséquent soutenir la concurrence, de même le tableau ci-dessus nous montre que les vignobles à petit rendement sont déficitaires ; mais il nous montre aussi que les vignobles de rendement moyen (70 hectolitres à l'hectare) donnent à l'hectolitre des bénéfices bien plus élevés que ceux du commerce, même au prix actuel, de 10 francs le degré, qui est cependant considéré par d'aucuns comme un prix de misère auquel les Gouvernements ont le devoir de remédier.

existe ; elle produit des résultats immédiats ; chaque année, en effet, depuis 1907, le service des fraudes s'applique à relever des échantillons sur lesquels sont mentionnés : l'origine du vin, la date et l'état de la vendange, la nature des cépages, les rendements moyens à l'hectare, les particularités concernant la vérification (filtrage, chaptalisation, etc...).

Voilà deux très bonnes institutions. Si malheureusement la première n'a pas réussi, du moins la seconde existe. Les effets devraient se faire sentir davantage, mais les désirs des parlementaires « de bien soigner l'électeur », pour conserver sa voix, anéantissent trop souvent son véritable pouvoir.

2° La coopération. — Parmi les mesures destinées à encourager la consommation par la fourniture de bons vins à des prix modérés, il faut encore signaler la coopération (1).

Les crises qui se sont multipliées depuis 1880 devaient encourager les vignerons à se grouper, pour essayer de remédier aux maux qui les frappaient d'une façon presque continue. Les premiers essais se présentèrent sous la forme de syndicats. Leurs bases juridiques reposaient sur la loi du 21 mars 1884, et leur but ne visait que la défense des intérêts professionnels. L'activité première de ces syndicats se manifesta surtout en matière d'acquisition d'engrais. Les fraudes, en effet, à cette époque, des marchands de superphosphates se multipliaient. C'est pour y remédier, en même temps que pour avoir des prix plus avantageux que les agriculteurs décidèrent de se réunir. Il y eut bien de longs tâtonnements, des ruptures, des colères, mais les choses petit à petit, s'arrangèrent. L'esprit d'indépendance était là, comme en beaucoup d'autres choses, la cause de la mésentente.

Pour favoriser ces unions, une loi du 12 mars 1920 compléta la législation antérieure en élargissant la personnalité civile des syndicats. Ces syndicats sont donc l'origine des coopératives proprement dites, qui, elles, furent constituées soit sous la forme de Société civile, soit sous la forme de Société à capital variable.

Suivant l'exemple donné par l'Italie, la Transylvanie et la Prusse rhénane, des essais de caves coopératives furent faits en Champagne en 1893, mais ce n'est qu'à partir de 1901 qu'elles prospérèrent. Après la guerre, vers 1920, sous l'influence d'une surproduction générale, l'idée de coopération s'étendit. On comprend fort bien l'hostilité des petits viticulteurs à l'égard de ces associations. Il faut lire l'admirable page de Gide montrant avec quel amour, quelle religiosité, le paysan goûte son vin, pour comprendre ce qu'il en coûte de se séparer d'une récolte que l'on

(1) Hubert Clique : *Les caves coopératives de vinification.*

aime et de l'envoyer grossir le tas commun. C'est ainsi que ces coopératives étaient au nombre de 512 en 1929 pour la France et l'Algérie, groupant près de 50.000 viticulteurs.

Cependant puisque jusqu'à présent nous nous sommes attaché à faire ressortir la qualité de nos vins, essayons un peu, dans le chapitre qui va suivre d'en donner une classification.

Non contentes de se charger de la vinification et la vente du vin, les caves coopératives se sont encore attachées à réaliser tous les bénéfices des sous-produits de la vinification en fondant par exemple des distilleries. Leur extension ne peut cesser de s'accroître ; elles ont plusieurs tâches importantes à remplir.

1° En premier lieu, pour les caves coopératives de vins fins, ce sera la lutte contre les fausses déclarations de récolte et contre les fraudes en matière d'appellation d'origine. Dans un avenir prochain, quand les vignerons seront mieux unis, la cave coopérative deviendra non seulement maîtresse de l'appellation, mais elle sera monopolisatrice, prévenant ainsi les fraudes qui deviendront quasi-impossibles. Le consommateur, assuré d'avoir un vin de conservation parfaite, n'hésitera plus devant l'achat important. Le marché s'en trouvera plus net et plus sain.

2° En second lieu, les caves coopératives de crus ordinaires seront les régulatrices des prix à la production et à la consommation ; elles permettront d'équilibrer la production et la consommation par la constitution de réserves dans les années d'abondance pour parer aux mauvaises années en cas de disette. Nous pouvons envisager l'avenir avec optimisme. Le gros obstacle qui reste à vaincre c'est le désaccord qui existe dans tous les milieux agricoles et viticoles, désaccord qui empêche les producteurs d'admettre un programme convenu. L'exemple lamentable du front unique de la viticulture qui s'est effondré brusquement ces temps derniers nous montre l'indocilité, l'inadaptation à se soumettre à la discipline d'un parti, de ceux qui tirent leurs principales ressources du travail de la terre. Il faut cependant encourager la coopération, souhaiter que ces caves coopératives développent leurs entrepôts dans les grandes villes et que grâce à une publicité appropriée, elles fassent connaître à la masse des consommateurs les produits qu'elles peuvent leur fournir. Nous ne pouvons pas aller trop avant dans l'étude des coopératives. De très nombreux ouvrages ont déjà examiné leur organisation et leur fonctionnement. Ce que nous voulons ici c'est faire une œuvre synthétique et non pas examiner à fond les différentes questions auxquelles le sujet de notre livre nous expose à toucher ; cela nous entraînerait beaucoup trop loin.

CHAPITRE V

LES CRUS FRANÇAIS

Nous devons à notre diversité de climat et de sol d'avoir de très nombreux crus qui ne se ressemblent en rien. Chaque vin possède une qualité propre. Nuances, finesses, arômes, couleurs, jamais ne sont les mêmes. Après le sol et le climat ce sont sans doute les cépages et les modes de cultures qui influent le plus sur la qualité, sur la couleur et sur le parfum de notre boisson nationale. Il n'est pas besoin d'être gourmet pour reconnaître la différence qui existe entre un Sauterne et un Pouilly. Examinons donc notre vignoble :

Au Sud, il est distribué sur le littoral de la Méditerranée (Roussillon, Bas-Languedoc, Provence) ; à l'Est, il court le long de la vallée du Rhône, monte en Bourgogne, parsème l'Alsace et la Champagne ; à l'Ouest, les vignobles des Charentes et de la Vienne font le trait d'union entre ceux de la Loire et de la Gironde.

A) Le vignoble méridional (1)

C'est de beaucoup le plus important car on n'utilise ici que des cépages à grand rendement. Les produits soumis à un climat très chaud manquent souvent d'acidité et les vins doivent en

(1) M. Guillon : *Etude générale de la vigne*.

général être consommés de suite. Il comprend les régions suivantes :

a) Le Bas-Languedoc (Hérault, Gard, Camargue) ne cultive plus que la vigne depuis le phylloxera, les autres cultures ont complètement disparu. En raison de la fraîcheur constante, les rendements y sont considérables (200 à 250 hectos à l'hectare) et bien que les maladies soient à redouter la production n'a cessé de s'accroître. A côté de ces terres basses, il existe de petits co-teaux, nommés garrigues, qui, plantées en cépages de choix donnent un rendement moindre de vins plus fins et plus corsés. Tous ces vins sont cependant des vins de consommation courante, les vins démocratiques par excellence. Comme leur teneur en alcool n'est pas assez grande, pour être vendus ils doivent être coupés avec des vins plus alcoolisés de 14 ou 15°.

Les crus les plus appréciés de cette région sont ceux du Minervois et des Corbières, dans l'Aude ; ceux de Saint-Georges d'Orques, dans l'Hérault ; ceux de Langlade, dans le Gard ; ceux de Roquemaure, Tavel (1), aux Côtes du Rhône. Parmi les vins blancs distingués, citons : le Picardan et le Pommerol, dans l'Hérault.

Il faut faire une place toute spéciale au vin de Frontignan ; ce vin, dont le goût peut rivaliser avec le Porto, n'est malheureusement pas, à l'heure actuelle, apprécié à ses justes mérites. On le délaisse pour se rejeter sur des boissons frelatées qui, grâce à une propagande des plus habiles s'imposent à la masse ignorante des consommateurs.

b) Le vignoble du Roussillon est composé pour partie de plaines et de montagnes. Il est situé dans les Pyrénées-Orientales. En raison du sol schisteux, granitique et peu profond, on ne peut faire de grandes cultures mais seulement des cultures par étages. Comme la vendange ne se fait que vers le 15 octobre, les raisins très mûrs sont gorgés de sucre et ils donnent un vin d'excellente qualité. C'est là que se trouvent les excellents Banyuls, Rivesaltes, nos meilleurs vins de liqueur, paraît-il.

c) La Provence. Avec son terrain pierreux et plus sec que celui du Bas-Languedoc, donne des vins fortement alcoolisés, capiteux, qui deviennent exquis après cinq ou six ans de bouteille.

d) Les Côtes du Rhône, sont toutes parsemées de vignes qui descendent vers le fleuve, et qui donnent de pures merveilles, délicates et fines, comme le Châteauneuf-du-Pape, l'Ermitage, etc...

(1) On classe ces derniers quelquefois aussi parmi les Bourgognes.

B) Les vignobles du Sud-Ouest et de l'Ouest

Ces vignobles sont compris dans la Gironde et la Charente ; le climat est tempéré. Les pluies, abondantes, ainsi que les brouillards ; les gelées tardives y produisent souvent de grands dégâts.

Dans cette région se trouve des vins de très grande classe, universellement appréciés :

1° Vignobles du Bordelais

Voyons d'abord le Bordelais ; il comprend le Médoc, la région de Graves, le pays de Sauterne, l'Entre-Deux-Mers, les Palus, le Libournais, le Blayais.

a) *Le Médoc* ne produit que des vins rouges mais ils sont renommés comme les premiers de France : Château-Laffitte, Château-Latour, Château-Margaux, autant de noms glorieux, symbole d'une production merveilleuse. Outre ces grands crus, le Médoc, c'est-à-dire la bande de terre qui longe la rive gauche de la Gironde et de la Garonne, depuis Bordeaux, jusqu'à près de son embouchure, comprend des crus bourgeois et des crus artisans et paysans.

b) *La région de Graves*, continue au Sud celle du Médoc. On distingue les grands Graves et les petits Graves. Ils rivalisent avec ceux déjà précités, mais il faut qu'ils restent six à huit ans en tonneau avant d'être mis en bouteilles.

c) *Le pays de Sauternes*, comprend les communes de Sauternes, Bommes et Barsac. La terre rouge, argilo-calcaire donne un vin moelleux et sucré très justement apprécié. C'est là que se trouve le grand cru de Château-Yquem.

d) *L'Entre-deux-Mers*, s'étend de la Dordogne à la Garonne. Le sol est argilo-calcaire ou crayeux. On distingue ici les côtes qui donnent des vins riches en tanin, les plateaux produisant des petits Bordeaux, et les vins de Palus, qui ne se font que très lentement.

e) *Le Libournais*, fournit des produits très variés, ordinaires ou de choix, comme le Saint-Emilion et le Pommerol.

Pour être complet, il faudrait encore citer : le Lot et le Lot-et-Garonne qui donnent des vins communs ; les Basses-Pyrénées qui produisent les Jurançons, très appréciés.

2° Vignoble des Charentes

Le sol calcaire et superficiel, le climat doux avec des pluies abondantes, donnent un petit vin clair et pétillant destiné sur-

tout à être distillé. Ce sont ces petits vins au fumet très fort, qui donneront ces bonnes eaux-de-vie, connues dans le monde entier, cataloguées de la façon suivante : Fine Champagne (région de Cognac), Petite Champagne (Jonzac), Borderies, Fins Bois (Barbézieux), Bons Bois, Bois ordinaires et Bois à terroir. Puisque nous parlons du Cognac, ajoutons qu'il est suivi de près par l'Armagnac, eau-de-vie moins fine mais si appréciée, produite par la folle blanche, dans les départements du Gers, du Lot-et-Garonne et des Landes.

3° *Vignoble de la Vallée de la Loire*

En remontant vers le Nord, nous trouvons la *Vallée de la Loire*, dont les coteaux supportent de magnifiques clos de vigne ; le climat y est humide et tempéré comme dans toute la région de l'Ouest, les pluies très fréquentes aussi. C'est la région du Saurmur, du Bourgueil, du Clisson. On les appelle en général des Saumurs. Ce sont des petits vins légers, pétillants, avec un goût de pierre à fusil, obtenus avec le chenin blanc ou le pineau blanc. Ils procurent une griserie exquise et joviale.

C) Le vignoble du Centre et de l'Est

Ces diverses régions sont soumises à des climats plus froids mais moins brumeux que les précédentes. La rareté du soleil en automne ne permet aux raisins de mûrir convenablement que s'ils sont dans des endroits bien abrités ; ailleurs, la maturation n'y est pas toujours complète. Il faut donc avoir recours à des cépages spéciaux, très précoces. Ce vignoble comprend :

1° *La Champagne*, dont le centre viticole gravite autour de Reims et d'Épernay. Le climat très variable passe d'un froid très vif à une chaleur accablante, le sol crayeux favorise la création de caves très fraîches qui contribuent pour beaucoup à l'amélioration du vin. Jadis la Champagne fournissait des vins rouges très appréciés ; elle ne produit plus maintenant que des blancs, qui, traités par un procédé spécial deviennent mousseux. Notre devoir n'est pas ici de vanter les qualités du Champagne, tout le monde les connaît ; la fabrication de ce produit prend chaque jour une importance plus grande et le commerce en est extrêmement important.

2^e Le vignoble de Bourgogne commence non loin de Lyon pour aller jusqu'à Dijon, soit une bande de terrain de 200 kilomètres de long, d'assez faible largeur. Ce vignoble ne présente pas une homogénéité parfaite ; il est formé de très nombreux crus isolés, ayant chacun leur individualité propre. Ce sont : le Beaujolais, le Mâconnais, le Châlonnais, les côtes de Beaune, de Nuits et de Dijon. Voilà des noms aussi glorieux que ceux que nous avons mentionnés en parlant du Bordelais. Vins blancs de Pouilly, de Chablis, aux nuances délicates, vins rouges de Mercurey, de Moulin-à-Vent, d'Aloxe-Corton, qui « laissez le palais parfumé d'un arôme indescriptible ». Il faudrait les citer tous.

Malheureusement la Bourgogne n'a pas une marque authentique ; la diversité jointe à l'étendue du vignoble favorise la fraude. Que de mauvais vins sont qualifiés « Bourgogne ». C'est là que les caves coopératives pourraient jouer un rôle considérable. Il faut noter d'ailleurs que depuis quelques années elles s'y appliquent.

Pour être complet, il nous faudrait encore citer les vins d'Alsace et du Jura. Mais nous ne pouvons entrer dans les détails ainsi que nous l'avons indiqué plus haut. Nous ne voudrions cependant pas terminer ce chapitre sans parler un peu des vins étrangers.

En Espagne, il faut citer les vins d'Aragon, de Grenache, de Malvoisie, de Rancio, d'Alicante.

En Grèce, c'est dans l'île de Santorin que se rencontrent les meilleurs crus : vins de Kousni et de Nègrepont.

En Italie, se trouve l'Asti, dans le Piémont ; le Chianti, dans l'Italie Centrale ; le Lacryma Christi, dans l'Italie méridionale.

Chaque pays vante la qualité de son produit, avec le même enthousiasme, essaye d'imposer sa qualité sur les marchés étrangers et s'honore du sol et du climat qui permettent de recueillir ainsi une mâne presque céleste ! Car, en effet, il ne faut pas oublier que dans la balance commerciale, la vente des vins, principalement de ceux qui sont très recherchés et chers procurent de très larges ressources. Y a-t-il rien d'étonnant, alors, que les pays producteurs se soient groupés en fondant l'Office International du Vin, dans le but d'améliorer la vente aux Etats consommateurs ? Les nations viticoles ont d'ailleurs une rude tâche à remplir ; elles doivent d'abord s'efforcer de remédier aux fraudes, et vaincre ensuite les menées des prohibitionnistes.

CHAPITRE VI

LA PROHIBITION

Pasteur, le grand savant dont la vie tout entière fut consacrée à la recherche des remèdes qui pourraient diminuer les maux dont souffre l'humanité, qualifiait le vin : « la plus saine et la plus hygiénique des boissons ». Pourtant aujourd'hui, des attaques violentes sont dirigées un peu partout contre cette bonne liqueur. Des pays comme les Etats-Unis et la Finlande, pour prévenir les abus en suppriment l'usage, comme si le vin conduisait la race à la décadence, à la mort. A grand renfort de publicité, d'affiches, de conférences, de pauvres névrosés posant aux apôtres expliquent aux badauds qui veulent bien les écouter les effets pernicioeux de la viande, du vin, de l'alcool. Cela devient angélique ! Comparez, disent-ils, la vie rustique du moyen âge, la famille saine, forte, pure, à l'atavisme du monde actuel, aux dégénérés de l'heure présente, aux crimes de tous les jours, aux couleurs sombres du progrès. Revenons aux temps antiques, aux primitifs, — comme les peintres, — buvons du lait de chèvre et filons de la laine, l'âge d'or renaîtra.

Laissons ces illuminés s'engager dans la voie de la sainteté ascétique — le monde heureusement ne leur ressemble guère — et essayons, sur des bases plus scientifiques, de montrer les effets néfastes de la prohibition.

Les faits. — On sait que depuis quelque quinze ans, les Etats-Unis, par la loi Volstead, ont interdit la consommation de

liqueurs alcoolisées. D'après le *New-York Times* (1), nous pouvons avoir quelques idées de la façon dont fonctionne le régime sec dans certaines villes américaines. Prenons le cas de Detroit. La ville de Detroit, capitale des usines Ford, est située à un mille seulement de la frontière canadienne, dont elle n'est séparée que par une rivière parsemée d'îles. Un voyage de trois minutes à peine suffit à transporter en canot automobile le vin, la bière et les alcools d'un Etat dans l'autre. Une formidable industrie de la contrebande s'est organisée pour exploiter ce commerce, légal au Canada, illégal aux Etats-Unis. C'est ainsi que le port de Windsor a expédié à destination de Detroit, pour plus de 20 millions de dollars de spiritueux durant l'année 1927-1928. A New-York et à Chicago, le commerce des alcools est admirablement organisé. Les exploits des gangsters défrayent la chronique, ridiculisent la police, et montrent l'impuissance de la justice ; la boisson n'est pas plus rare mais elle est plus chère et nocive.

Les conséquences. — Si l'alcoolisme est un des fléaux de l'humanité par ses effets désastreux sur l'individu, qu'il ravale au rang de la brute et par ses suites sur sa descendance, il faut bien dire qu'il est en général occasionné par l'abus de mauvais produits, véritables poisons. C'est ainsi que l'alcoolisme est moins répandu dans l'Hérault, alors que les habitants consomment 500 litres de vin par an, c'est-à-dire environ 40 litres d'alcool, que dans la Normandie, avec une consommation de 15 à 18 litres d'alcool pur par tête.

Dans les pays secs, comme les Etats-Unis et la Finlande, depuis l'instauration de la prohibition, les ravages causés par les boissons frelatées sont effrayants : à New-York le nombre des malades par alcoolisme, est passé de 6 0/0 en 1920 à 19 0/0 en 1928. En 1927, dans cette même ville, on comptait 8.102 cas d'alcoolisme aigu et 472 cas de *delirium tremens*. C'est la conséquence de certains produits synthétiques (2). Il convient d'ajouter encore que les dépenses nécessitées par l'acte Vilstead ont atteint en douze ans plus de 7 milliards de francs. Les morts violentes, les arrestations et les condamnations ne font que s'élever, c'est ainsi que de 1920 à 1927, 173 personnes ont été

(1) Bulletin O. I. V.

En dernière heure, nous apprenons que la prohibition n'existe plus en Finlande depuis le 6 avril.

(2) *La vérité sur le vin*, par MM. Pousson, professeur honoraire à la Faculté de Bordeaux ; Viennet ; docteur Blanc, directeur du laboratoire bactériologique de Carcassonne : Annuaire O. I. V.

tuées, dont 47 agents fédéraux ; en une seule année, septembre 1926-octobre 1927 : 64.900 arrestations ont été opérées, 7.157 automobiles confisquées, 355 navires saisis, 52.000 poursuites engagées, et 36.546 personnes condamnées. Voilà le bilan de la prohibition aux Etats-Unis (1).

En Finlande, depuis l'instauration du régime sec, la consommation de l'alcool par les pharmaciens a augmenté de 100 0/0, le nombre des crimes a doublé, les contraventions pour ivresse sont passées de 13.000 à 101.000 (1).

La prohibition est contraire au droit naturel ; elle incite les habitants des pays secs à se livrer à l'absorption de breuvages nocifs, dangereux pour la santé morale et physique. Passées dans le but d'améliorer la race, de régénérer l'individu, ces lois d'abstinence se sont montrées sans résultats pratiques. Ainsi, aux Etats-Unis, depuis la mise en vigueur du Wolstead, ni la mortalité, ni la morbidité n'ont diminué ; le nombre des cas d'aliénation mentale, la criminalité, les troubles nerveux et le cancer n'ont fait qu'augmenter.

En résumé, nous pouvons dire que la prohibition est une insulte à l'hygiène et à la raison. C'est une loi de malade appliquée à des hommes bien portants. Loin de détruire l'alcoolisme elle le favorise. Elle fait absorber des drogues infectes, alors que le vin, la bière, sont des aliments et non des poisons. Le vin d'ailleurs, « est l'antidote naturel » (2), le véritable remède contre l'alcoolisme. Il suffit pour cela de comparer les populations viticoles et celles qui ne le sont pas. Le nombre des tuberculeux, par exemple, est moins élevé dans le Midi qu'en Bretagne et en Normandie. Le vin est un thérapeutique puisqu'il contient outre différents alcools, des éthers, du bicarbonate de potasse, du tartrate de chaux, du tartrate de fer, du phosphate de chaux, du chlorure de sodium, du sulfate de potasse, de la potasse, de l'acide phosphorique, etc..., éléments qui, déjà par eux-mêmes, sont des médicaments. C'est ainsi que les vins rouges, faibles en alcool, sont à recommander aux convalescents, en raison de leur richesse en fer, en potasse et en acide phosphorique. Que les vins blancs ont, entre autres qualités, celle d'être diurétiques (Hippocrate l'avait déjà constaté) ; que les vins mousseux sont recommandés contre les vomissements et que les vins de liqueur, riches en sucre, sont très nutritifs. Mais c'est surtout comme élément prophylactique que le jus de raisin

(1) Bulletin O. I. V.

(2) Docteur Eyraud in Bulletin O. I. V.

fermenté se montre intéressant. Le vin tue les vibriions cholériques et le bacille typhique en quelques minutes. Il rend l'organisme plus solide et plus résistant aux maladies ; enfin il stimule les forces affaiblies après un travail épuisant. Il est recommandé aux acteurs et aux orateurs, à tous ceux qui s'adonnent à des exercices violents, et les vitamines qu'il contient ne peuvent qu'être un élément de force et de santé pour tous.

Il semble donc qu'au point de vue purement objectif, défendre l'usage modéré du vin — car les abus en toutes choses se montrent désastreux — soit une des principales erreurs du *xx^e* siècle, que rien ne justifie de semblables mesures et que l'humanité ait tout intérêt à se débarrasser de semblables principes, qui, au lieu d'améliorer ses maux, ne font que les aggraver, en limitant arbitrairement une liberté déjà suffisamment comprimée. Les producteurs de vin, devant des marchés fermés, doivent essayer dans une certaine mesure de les reconquérir, à l'aide d'un de leurs meilleurs fruits, le raisin, et c'est ce qui nous amène, en terminant cette étude, à parler de la consommation des raisins de table, et des industries utilisant le raisin.

CHAPITRE VII

LE RAISIN DE TABLE ET LES MOUTS CONCENTRES (1)

Les propriétés thérapeutiques du raisin sont à la mode. Un peu partout maintenant, même les végétariens et les prohibitionnistes vantent les vertus curatives de ce fruit. La création de stations uvaies, avec un peu de tapage et de réclame, peut encourager la masse immense des snobs à consommer cet excellent produit. Ils s'en trouveront bien et les viticulteurs aussi. On peut maintenant conserver des raisins frais jusqu'au mois de mai. Il n'est pas impossible qu'un jour (2), la consommation de ce fruit délicieux puisse devenir possible toute l'année. Mais il ne suffit pas de les conserver, il faut encore pouvoir les vendre. Pour cela, il faut sélectionner les cépages et entreprendre une campagne, c'est-à-dire procéder comme les marchands de bananes et d'oranges, qui sont arrivés à de très jolis résultats. Le public est en effet persuadé qu'une banane (fruit dont la valeur nutritive est très discutée) (4) « vaut une côtelette (3) ». La création de stations uvaies doit rendre de grands services en ce sens qu'elles peuvent dégager le marché des vins d'un nombre très respectable d'hectolitres.

L'autre débouché qui peut s'offrir réside essentiellement dans la fabrication de mouts concentrés. C'est ainsi que les viticulteurs de Californie, loin d'être obligés d'arracher leurs

(1) M. Vincens, in *Annuaire O. I. V.*

(2) M. Nougaret, à la Conférence Internationale du Vin, mars 1932.

(3) M. Nougaret, à la Conférence Internationale du Vin, mars 1932.

(4) *Presse Médicale* du 25 janvier 1931.

vignes comme ils le prévoyaient, lors du vote de la loi de prohibition n'ont fait que les augmenter. Ils concentrent leurs vendanges. Le sucre de raisin peut, dans un avenir proche, apporter un soulagement ; évidemment, il est à craindre qu'une réaction des betteraviers ne se fasse sentir, mais la consommation du sucre s'est tellement accrue... Voici quels pourraient être les résultats obtenus grâce au sirop de raisin :

Créer un édulcorant d'un usage journalier, sain et appétissant, créer des boissons pour les musulmans et pour les pays où les boissons fermentées sont interdites ; chaptaliser les vins (les opinions à ce sujet sont très partagées), sans ajouter de produits étrangers ; exporter une grande quantité d'hectos, sous petit volume à des droits de douane très restreints.

Nous ne voulons pas outre mesure insister sur les nouveaux débouchés que procurerait l'usage de la concentration des moûts. Cependant nous pouvons espérer que ce commerce se développera dans l'avenir. Le marché des vins y gagnerait ; il serait ainsi débarrassé du trop-plein qui se manifeste depuis plusieurs années. Ce serait un remède aux crises viticoles. Suivons en cela les exemples que nous donnent les États-Unis et l'Italie ; dans ces deux pays, les progrès réalisés en cette matière se sont très considérablement développés, il serait bon qu'en France il en fût de même.

Résumons d'une façon générale cette seconde partie qui traite de la consommation.

Si la crise qui se manifeste à l'heure actuelle se présente comme grave, gardons-nous de tendances pessimistes ; après les vaches grasses viennent les vaches maigres, après les bonnes années les mauvaises. Si le vin actuellement à la propriété ne nourrit plus son homme, cela ne veut pas dire que les années qui vont venir seront aussi ruineuses que les précédentes. Oh ! je comprends fort bien l'indignation des vignerons ; je comprends aussi celle des consommateurs. Aujourd'hui (fin mars 1932), l'hecto peut s'acheter à 65 francs dans le Bordelais, le litre se paye couramment 3 francs à Paris. On attend encore les réactions. Peut-être tarderont-elles à venir, mais elles viendront. Le jour où les viticulteurs seront las d'être bernés, las d'être ainsi trahis dans leurs intérêts, ce jour-là, il faut le souhaiter proche, les consommateurs seront peut-être moins sacrifiés. Le bon vin se sauvera tout seul du marasme des affaires, pas besoin ici de l'immixtion de parlementaires incompetents. Il faut, nous le souhaitons vivement, que l'ancienne prospérité revienne. La vigne et le vin ne peuvent pas mourir !

LÉGISLATION

Nous aborderons là une étude particulièrement complexe. La diversité des lois qui régissent le marché des vins rend notre œuvre synthétique particulièrement délicate (1). Comment, en effet, pouvoir donner une idée exacte de toutes les lois qui se sont succédées en cette matière depuis une trentaine d'années ? Le législateur a montré une persistance, une ténacité et une prédilection pour tout ce qui touche aux questions vinicoles. L'énumération de toutes ces lois et de tous ces décrets semblerait bien longue, aussi, pour mettre un peu de clarté dans cet amas de textes, nous nous proposons de diviser cette troisième partie en deux titres : Les fraudes et les appellations d'origine.

(1) On lira les beaux livres de M. J.-C. Leroy : *Le vin* (Paris, 1925, J.-B. Baillière et fils), *Le vin dans la législation française* (1932). Tableaux complets et précis, nous y avons puisé largement.

TITRE III

LA LÉGISLATION

PREMIÈRE PARTIE

Étude des Lois qui garantissent la pureté des vins

CHAPITRE I^{er}

LE VIN, D'APRES LE LÉGISLATEUR

Au début de ce livre nous avons essayé de donner la définition légale du vin. Revenons-y un peu plus longuement.

Une loi du 14 août 1889, dite « loi Griffé », ayant pour objet « d'indiquer au consommateur la nature du produit livré » définit le vin comme étant « le résultat exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais ». La rubrique « fermentation de raisin frais », ne signifie pas grand chose ; que donnerait, en effet, le fruit de la vigne, s'il n'était préalablement pressuré ? Un règlement du 19 août 1921, article 1^{er}, vient encore ajouter « aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin, si elle ne provient exclusivement de la fermentation de raisins frais ou du jus de raisins frais ». Ce dernier règlement est lui-même complété, légèrement modifié même, par un décret du 15 août 1925 et du 1^{er} février 1930.

Il semble donc, et la loi du 6 avril 1929 — remplaçant l'expression vin de raisin sec par boisson de raisin sec — en est l'aboutissement logique, que le législateur veuille restituer au vin toute sa valeur, en serrant de plus près une définition déjà précise.

Mais le but principal de ces menées parlementaires est avant tout d'écarter les vins qui sont impropres à la consommation, comme ceux atteints des maladies que nous avons énoncées dans notre première partie ou ceux qui résultent de procédés interdits par des textes législatifs. C'est dans cet ordre d'idées que le décret de 1921 s'est appliqué dans son article 3 à énumérer « les manipulations et les traitements qu'il est licite de faire subir aux moûts et aux vins ».

Poussant encore plus loin ces temps derniers, par suite de la crise qui se manifeste d'une façon grave dans le domaine viticole, et dans le but de décongestionner un marché qui souffre, le législateur s'est trouvé dans l'obligation d'examiner certains faits qui, s'ils ne constituent pas en eux-mêmes des actes frauduleux n'en sont pas moins un danger. Je veux parler de ces vins dits « anormaux » résultant de rendements excessifs occasionnés par des cépages gros producteurs. Le développement pris, depuis quelques années, par ces plantations et par ces petites boissons ne satisfaisant pas aux exigences de la loi Gautier (somme alcool + acidité fixe = 12,5) ne manque pas d'inquiéter le monde viticole et vinicole. C'est pourquoi, suivant l'exemple donné par un certain nombre de pays étrangers, le législateur s'est appliqué d'une façon toute particulière, à éliminer du marché ces petits vins. C'est le but propre de la loi du 1^{er} janvier 1930, qui distingue :

1° Les vins français, pesant au moins 8° et satisfaisant à la loi de garantie. Pour eux, le commerce est libre, sans aucune formalité. Ce sont des vins de coupage, résultant du mélange de deux produits d'origine différente ;

2° Les vins de pays dont la composition pourra être fixée chaque année, par décret pour chaque région. Une étiquette devra indiquer leur origine et ceux qui ne seront pas jugés avoir une composition suffisante seront considérés « comme impropres à la consommation, hors des limites du département et ne pourront entrer dans des coupages » ;

3° Des vins à appellation d'origine, c'est-à-dire ceux qui viennent de crus réputés. Nous étudierons cette question bientôt ;

4° Enfin, la quatrième catégorie, que distingue la loi du 1^{er} janvier 1930, est formée par les vins étrangers. Ceux-ci,

déjà soumis à une ancienne loi de 1889, ne peuvent désormais être mis en vente ou vendus que si « l'indication de leur pays d'origine et leur degré alcoolique figurent clairement sur les récipients, factures et pièces de régie. Ils ne peuvent entrer dans les coupages ». C'est dans ce dernier paragraphe que se manifeste nettement la volonté du législateur de supprimer ce brassage de petits vins à 6 ou 7 0/0 avec d'autres d'une teneur de 14 à 15°, provenant d'Espagne ou d'Italie. Cette loi, d'ailleurs, fut cause de frictions avec les Etats étrangers et les résultats ne se sont pas montrés très efficaces. L'entrée des vins castillans n'a pas été moindre, mais au lieu d'être formée de vins très alcoolisés c'étaient de pauvres petits vins qui passaient nos frontières.

Dans cette même loi, qui croyait bien améliorer, ainsi conçue, le marché français, il existe un article 4 qui permet d'employer les vins étrangers fortement alcoolisés pour la préparation des apéritifs. La Commission des boissons de la Chambre, soutenue par les campagnes de la presse vinicole a bien essayé d'en demander la disjonction. Elle n'y est pas arrivée et les producteurs soutiennent que les maux dont ils souffrent ont leur cause dans ce malheureux article, qui somme toute s'imposait. Cette loi devait se montrer d'une application particulièrement difficile. Elle fermait nos portes aux importations. On sait, en effet, que la France, malgré sa grande production, est un des pays les plus importateurs de vins du monde, ce qui ne manque pas de paraître un peu paradoxal. En appliquant un système aussi protectionniste il fallait s'attendre à des représailles douanières qui n'auraient pas manqué d'être désastreuses pour notre balance commerciale déjà fortement déficitaire. Il fallait aussi compter avec nos accords commerciaux ; d'où la nécessité de voter encore une autre loi, celle du 11 juillet 1931 permettant des coupages de vins français et étrangers. Pour effectuer ces coupages, il faut remplir certaines conditions : 1° que les vins français n'aient jamais été coupés ;

2° Faire une déclaration à la mairie, déclaration indiquant l'origine, le degré, la quantité, etc..., des produits étrangers. Les vins obtenus par ces coupages sont affranchis des formalités imposées aux autres par le décret du 8 février 1930.

Les lois, ci-dessus énoncées, tendent au même but : Permettre un contrôle sévère de tous les vins mis dans le commerce. C'est un premier pas heureux. Attendons les résultats. Il faut espérer qu'ils contribueront à l'amélioration de la triste situation actuelle.

La définition si serrée que nous venons d'examiner doit pourtant recevoir quelques entorses. On appelle, en effet vin, des produits qui ne sont pas exclusivement le résultat « de la fermentation du jus de raisin frais ». C'est le cas pour les vins doux, les vins de liqueur et les vins mousseux. Ils bénéficient cependant de l'appellation « vins ».

Les vins doux sont ceux qui sont vendus avant que leur fermentation, soit complètement achevée (décret du 19 août 1921); c'est le cas du Gaillac, par exemple.

Les vins doux naturels sont définis par l'article 22 de la loi du 13 avril 1898, complétée par l'article 34 de la loi du 15 juillet 1914. « Ils possèdent naturellement une richesse alcoolique totale, acquise ou en puissance d'au moins 14° » ; (loi 1898). Et la loi de 1914 ajoute : qu'ils proviennent exclusivement de vendanges, de muscat, de grenache, de Macébéo ou de Malvoisie. Toutefois lorsque les vendanges ont été récoltées dans des vignes plantées de divers cépages, elles peuvent contenir dans une proportion qui ne peut dépasser 25 0/0 de leur poids et de leur volume, des raisins provenant de cépages autres que ceux ci-dessus énumérés. Les moûts ainsi définis peuvent être additionnés, en cours de fermentation d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 0/0 (1).

Ce que l'on veut ici, c'est favoriser la production de vins provenant de cépages à rendement peu élevé, cultivés dans quelques régions privilégiées, à Frontignan, à Banyuls, Rivesaltes, etc... La préparation des vins doux naturels ne peut d'ailleurs être effectuée que sous le contrôle de la régie.

Les vins mousseux doivent être obtenus par la fermentation du jus de raisins frais. Nous avons vu, dans notre première partie les différentes sortes ; nous n'y reviendrons pas ici. Disons seulement en passant qu'ils sont régis par le décret de 1921 et que c'est à un religieux de l'Abbaye d'Hautvilliers, nommé Dom Pérignon, qui découvrit il y a déjà longtemps le mode de préparation du Champagne. Les vins non récoltés en Champagne et traités par cette méthode ne peuvent porter que la mention « Méthode Champenoise » ; (loi du 6 mai 1919, décret du 19 août 1928).

(1) Thomas : *Législation viticole*.

Les vins de liqueur sont ceux obtenus « avec des moûts de raisins frais, crus ou cuits, partiellement concentrés ou non, additionnés d'alcool, soit avant, soit après leur fermentation, sans cependant que la quantité de l'alcool ajouté soit supérieure à celle qui est nécessaire pour porter la richesse alcoolique réelle du vin de liqueur obtenu, à plus de 23° » (décret du 31 janvier 1930). Ils ne sont pas soumis au régime des vins, mais à celui des alcools.

Pour les vermouths et apéritifs à base de vin, ils doivent renfermer au moins 80 0/0 de vin de liqueur, de raisin, ou de vin ordinaire, loyal et marchand, titrant au moins 10°. Le produit obtenu ne peut avoir une richesse alcoolique de plus de 23° ; l'emploi du sucre est permis à condition que la mention « sucré » soit inscrite sur le récipient (décret du 31 janvier 1930).

En résumé, ce que l'on veut empêcher, en réglementant ainsi parfaitement les différents emplois du mot vin, c'est la fraude que ne manque jamais de favoriser une législation trop vague.

CHAPITRE II

DES USAGES PERMIS ET DES FRAUDES

I. — Manipulations permises

a) Diffusion : les opérations de diffusion ne peuvent porter que sur des marcs non pressés, à moins qu'elles ne soient pratiquées dans des distilleries, pour obtenir un liquide destiné à la distillation. La personne qui veut se livrer à cette opération doit en avertir les employés des Contributions indirectes (loi de finance du 13 juillet 1911).

b) Le pressurage : consiste à extraire le jus contenu dans la pulpe des raisins ; le produit recueilli donne du vin après fermentation. Le pressurage doit être pratiqué d'une façon normale (circulaire du 15 novembre 1921).

c) Chaptalisation : l'emploi du sucre fut pendant très longtemps une source de fraudes. Il est maintenant réglementé par la loi du 28 janvier 1903, modifiée par celles du 6 août 1905, du 29 juin 1907 et du 4 août 1929. Le sucrage ne peut désormais se faire qu'à la cuve et la quantité de sucre employé ne peut dépasser 9 kilos par 3 hectolitres de vendange. La loi du 4 août 1929 a d'ailleurs interdit le sucrage en première cuvée, dans les départements du ressort des Cours d'appel d'Aix, de Nîmes, de Montpellier, de Toulouse, d'Agen, de Pau, de Bordeaux et en Algérie. Toute personne qui veut avoir à sa disposition plus de 25 kilos de sucre est tenue d'en faire une déclaration préalable à l'Administration des Contributions indirectes, et (loi du 29 juin 1908) le commerçant qui veut vendre du

sucres ou du glucose, par quantités supérieures à 25 kilos doit lui-même en faire la déclaration.

d) Plâtrage : L'article 3 de la loi du 11 juillet 1891, limite la teneur en plâtre des vins mis en vente. C'est en vertu de cette loi qu'il est interdit de mettre en vente des vins plâtrés contenant plus de deux grammes de potasse ou de soude par litre.

Sont en outre autorisés : en vertu du décret du 19 août 1921, l'addition de tanin, le traitement par les bisulfites alcalins, cristallisés, purs, à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ; le bisulfitage des moûts, par l'anhydride sulfureux, l'addition d'acide tartrique à la cuve, l'addition de phosphate de chaux et de phosphate d'ammoniaque.

Depuis la loi du 4 juillet 1931, l'emploi de moûts concentrés est permis sur tout le vignoble de France et d'Algérie, sous la condition prévue par le décret de 1921, c'est-à-dire qu'ils ne doivent pas être employés en vinification s'ils sont concentrés à plus de 10 0/0 ; ceci dans le but d'améliorer la vendange sans introduction de produit étranger comme le sucre de betterave. Une réglementation minutieuse de ces moûts concentrés tend à en prévenir les abus.

e) Les coupages : sont permis dans la limite précisée par la loi du 1^{er} janvier 1930, ainsi que le collage avec les clarifiants en usage, la pasteurisation, le filtrage, etc..., l'addition de sel (1 gramme par litre), de tanin, la coloration obtenue par addition de caramel de raisins, etc...

II. — Manipulations interdites

L'article 3 du décret du 3 septembre 1907, concernant les pratiques licites est limitatif. En conséquence les manipulations autres que celles visées dans ce décret constituent des fraudes d'autre part : le décret de 1921 s'exprime ainsi : « Sont considérés comme frauduleuses les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but, soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage des vins avec des vins impropres à la consommation ». En conséquence, il est interdit de détenir sans motif légitime des produits propres à bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur leur origine ; à guérir les moûts et les vins de leur maladie ; à fabriquer des vins

artificiels et masquer une falsification en faussant les résultats de l'analyse. Dans le même ordre d'idée, il est formellement interdit de traiter par l'eau oxygénée les vins foxés comme ceux qui proviennent du Noah par exemple, ni de les additionner de produits résultants de la fermentation ou de la distillation de fruits saccharifères ou sucrés, de matières colorantes et d'acides minéraux. Sont de plus, considérées comme circonstances aggravantes, l'emploi de matières colorantes nuisibles à la santé, comme la fuschine (Cour d'appel de Nancy, 10 janvier 1877. Cour d'appel de Lyon, 5 janvier 1888).

Le mouillage sous toutes ses formes, est interdit ; soit qu'il s'agisse de mouillage de vin, soit du mouillage de la vendange. Le vinage, avant 1864, était permis en franchise et réglementé. Cette franchise a été supprimée par la loi de finance du 8 juin 1864. Pour l'exportation des vins dans les pays chauds, il est encore permis de les remonter par addition d'alcool, après une déclaration faite à la Régie (article 21, loi 1852). Maintenant, le vinage est interdit pour la consommation intérieure ; il est assimilé à la fraude (loi du 24 juillet 1894).

III. — Vins impropres à la consommation

Ce sont les suivants :

a) *Vins de surpressage*, qui diffèrent profondément du jus de raisin, parce qu'ils sont essentiellement constitués par l'eau de végétation qui s'écoule des rafles et des pellicules. Le fait de mélanger ce liquide à du vin véritable constitue une falsification (décret 19 août 1921 et circulaire du 15 novembre 1921) ;

b) *Les vins altérés*, sont ceux atteints d'ascenscence simple, ayant une acidité volatile supérieure à 23,50, exprimée en acide sulfurique ; ceux qui présentent nettement les caractères d'un vin piqué ; ceux atteints de toutes les autres maladies. De tels produits ne peuvent être utilisés que par les vinaigriers ou les distillateurs ;

c) *Les vins artificiels* sont impropres à la consommation car ce sont de pures « dilutions alcooliques ». Ils résultent d'après la jurisprudence, soit d'un sucrage excessif, c'est-à-dire l'addition de sucre en plus grande quantité que celle prévue par les textes réglementaires, soit d'un surplâtrage (Cour de cassation, 13 mars 1909), soit d'un sursulfitage, soit qu'ils aient été décolorés ou mouillés.

Il faut envisager maintenant quelles sont les pénalités qui

punissent de semblables manœuvres. L'article 1^{er} de la loi du 1^{er} août 1905, est le texte fondamental en matière de fraudes commerciales. Il réprime les tromperies sur la nature, les qualités substantielles, la composition des différents produits alimentaires. C'est un texte général. Des peines de trois mois à un an de prison, avec 5.000 francs d'amende au plus sanctionnent ces diverses dispositions. Le Gouvernement ayant pouvoir pour définir, dans des règlements, la composition des différents produits.

Jadis, toutes ces fraudes étaient de la compétence du Tribunal correctionnel. Depuis la loi « Dessein » du 21 juillet 1929, il en est autrement. Désormais il est prévu que les infractions aux dispositions réglementaires sans intention frauduleuse, relèvent de la simple police. On distingue donc désormais l'intention et la simple négligence. Quels résultats peut-on attendre de cette réforme ? Espérons qu'elle sera heureuse. En effet, sous l'ancienne règle, le Tribunal correctionnel hésitait souvent à condamner. Les peines semblaient en disproportion avec le fait commis ; les conséquences pouvaient être désastreuses surtout lorsqu'il s'agissait de commerçants. Désormais, ce n'est plus qu'à partir de la troisième infraction, commise dans un délai de trois ans à dater de la seconde, que l'auteur devient justiciable du Tribunal correctionnel. La nouvelle loi est donc très intéressante pour les commerçants et les viticulteurs eux-mêmes. Parmi ces derniers, en effet, combien sans le savoir, ont dépassé la quantité de sucre ou d'anhydride sulfureux permise.

La loi de 1905 a donc donné des définitions. Mais pour que cette réglementation ne reste pas lettre morte il a fallu créer un corps d'inspecteurs de la Répression des fraudes. Ce corps est actuellement régi par le décret du 30 juillet 1930 ; il comprend un inspecteur général, chef de service, quatre inspecteurs généraux, douze inspecteurs principaux, soixante-dix inspecteurs, plus des agents agréés et commissionnés à la demande des syndicats professionnels par application de la loi de finance du 27 janvier 1912. Une trentaine de ces agents, aidés de commissaires de police, de préposés d'octroi, d'agents des poids et mesures s'occupent de la surveillance des vins. Ils interviennent en général par voie de prélèvement d'échantillons (décret du 12 janvier 1919). Ces agents ont un droit de visite des magasins, boutiques et chais des commerçants. Ils ne peuvent pénétrer dans les chais des viticulteurs qu'en vertu d'une ordonnance du juge de paix. C'est là le grand défaut de cette représ-

sion, qui s'exerce par ailleurs assez mal. Il serait à souhaiter que ce droit de visite chez les propriétaires fût étendu, sans toutefois donner naissance à des mesures inquisitoriales.

Pour déterminer les fraudes il existe un laboratoire central d'analyses à Paris, ainsi que de nombreux autres dans les villes de province. L'auteur présumé d'une fraude peut toujours réclamer l'expertise contradictoire. Celle-ci est organisée par les articles 24 à 33 du décret du 22 janvier 1913. Plusieurs décrets (22 janvier 1919, 31 décembre 1919) sont venus régler la procédure. La voici :

Si les poursuites sont engagées par le ministère public, la Régie peut intervenir à l'audience et requérir l'application des lois fiscales (Cour de cassation, 18 juillet 1891, 6 mai 1922) ; si le Parquet n'engage pas les poursuites, l'affaire redevient purement fiscale. En cette matière, on ne tient pas compte de la bonne foi du prévenu. Les pénalités atteignent plus de 680 francs par hecto.

Si les substances sont falsifiées avec des produits toxiques, l'amende de 5.000 francs passible dans le cas contraire, est portée à 10.000 francs et l'emprisonnement doit être prononcé. Tous ceux qui sont trouvés détenteurs, et qui le savent, de produits falsifiés, sont passibles de trois à six jours de prison et d'une amende de 50 à 3.000 francs. Les jugements peuvent être, en outre, affichés en certains lieux (porte du domicile, magasin, etc...).

Ainsi comprises, ces mesures pouvaient avoir d'excellents résultats. Malheureusement, et je mets hors de pair les agents des fraudes, l'immixtion de certains parlementaires vient trop souvent anéantir (ceci est emprunté à un grand journal vinicole, sous la signature très avertie d'un œnologue compétent), les effets que cette administration pourraient avoir. Comment, en effet, comprendre que presque toutes les condamnations prononcées ne soient pas maintenues ? Ces menées ont un effet déplorable

CHAPITRE III

MESURES CONCERNANT LE CONTROLE DE LA PRODUCTION ET DU COMMERCE

A l'origine, pour percevoir l'impôt sur les boissons, on décida que celles-ci ne pourraient circuler librement que munies d'un titre de mouvement délivré par l'Administration des Finances. Ce fut le début d'une surveillance toute particulière. La Régie se trouva de ce fait, amenée par extension à s'occuper des produits que nous avons qualifiés de « dilutions alcooliques ». Cette ingérence des pouvoirs publics s'accrut par la suite, et nous allons voir dans quel domaine elle s'est instaurée.

a) Il y a en premier lieu le *contrôle à la production* (loi du 29 juin 1907). Toute personne, récolteur ou acquéreur de vendange, doit, chaque année, après la récolte, indiquer la superficie de ses vignes en production, la quantité de ses vendanges, la quantité de son vin et l'importance de son stock. La loi du 4 juillet 1931 est venue encore y ajouter en spécifiant que le producteur doit indiquer, sous réserve d'une certaine surveillance, la quantité respective, de vin rouge, rosé ou blanc produite. Le décret du 1^{er} août 1931 rend la déclaration obligatoire, même dans le cas où la totalité de la récolte est vendue à l'état de vendange. Dans un but de publicité et de garantie, les déclarations de vendanges doivent être affichées à la porte des mairies et le duplicata de cette affiche doit être porté à la connaissance des receveurs des Contributions indirectes. Le registre à souche des agents receveurs ruralistes permet de s'assurer que

les expéditions des propriétaires ne dépassent pas les disponibilités qu'il a lui-même déclarées.

b) Il y a en second lieu le *contrôle du commerce en gros*. Sont considérés comme commerçants en gros : ceux qui expédient des boissons en gros pour leur commerce ou leurs besoins. Ils doivent pour cela, d'après la loi du 28 avril 1916, obtenir un permis, une « licence », et indiquer la quantité, espèces et qualités des boissons qu'ils possèdent. Ils doivent en outre indiquer sur leur registre, les entrées et sorties des boissons, entrées et sorties constatées par les employés de la Régie. Des visites peuvent avoir lieu à l'improviste.

Le vin ainsi cédé ne peut être livré, toujours en vertu de la loi de 1816, qu'après délivrance d'un titre de circulation. Ce titre — et je passe sous silence certaines tolérances sans intérêt — donne lieu à la perception d'un droit ; le transporteur doit le montrer à tout agent de la Régie qui en fait la demande.

c) Il faut mentionner en troisième lieu le *Contrôle du commerce de détail*. Les détaillants, depuis la loi du 29 décembre 1900, reçoivent des vins comme de simples particuliers, mais avant d'ouvrir leur commerce, ils sont tenus, en vertu de la loi du 28 avril 1816, de faire une déclaration de profession. Les détaillants sont donc soumis aux visites des employés de la Régie, ainsi qu'à celle des agents du service d'inspection.

En cas de poursuites, par suite d'infraction, à ces divers règlements, voici comment il est procédé : il faut distinguer les poursuites prises en application de la loi de 1905 et celles résultant de l'article 90 de la loi du 5 ventôse an XII, sur les Contributions indirectes.

1° Les infractions à la loi de 1905 sont constatées conformément au décret du 22 janvier 1919, en outre, la preuve de ces infractions peut être faite conformément au droit commun. Les inspecteurs du service de la Répression des fraudes, les commissaires de police, les vétérinaires départementaux, les agents des Contributions indirectes et des Douanes, les Inspecteurs des Halles, etc..., peuvent procéder à des recherches, opérer des prélèvements et effectuer, s'il y a lieu, des saisies, celles-ci ne peuvent être faites en dehors d'une ordonnance du juge d'instruction, que dans les cas de flagrant délit. Si la saisie est l'exception, le prélèvement est de règle. Tout prélèvement comporte quatre échantillons (article 10, loi du 14 janvier 1912) et il donne lieu à la rédaction d'un procès-verbal. Le laboratoire d'analyse dresse, dans les huit jours, un rapport où sont consignés les résultats de l'analyse ; ce rapport est trans-

mis au préfet, et, dans le cas où il y a présomption de fraude, ce dernier transmet le rapport au Procureur de la République qui en avise l'intéressé. S'il est constaté que le produit était falsifié, les tribunaux prononcent des peines prévues par la législation mentionnée précédemment.

2° En ce qui concerne les Contributions indirectes, le Tribunal correctionnel était jusqu'à la loi Dessein seul compétent. Il en est autrement désormais, comme nous l'avons indiqué. Disons cependant que les procès des agents des Contributions indirectes font foi jusqu'à preuve contraire. Si le prévenu demande à faire cette preuve, le tribunal renvoie la cause à quinzaine. En matière de contribution directe il ne peut être suppléé par aucune preuve, même par l'aveu du prévenu, aux constatations d'un procès-verbal régulier.

Indiquons en terminant que pour réprimer les abus du mouillage, abus trop souvent répétés, le décret du 19 août 1921 prescrit, qu'il sera mentionné sur les fûts, et dans les lieux de vente, le « titre alcoolique des vins qui ne sont pas vendus avec appellation d'origine ». Ce degré est la teneur centésimale en alcool déterminé par la distillation (décret du 15 novembre 1921), c'est depuis le décret du 15 août 1925 « le titre alcoolique acquis, exclusion faite de la proportion d'alcool que le vin peut renfermer en puissance ».

Cette obligation d'indiquer le degré alcoolique, ne s'applique pas pour les vins de consommation courante, emportés de suite, ni pour ceux qui sont consommés sur place ; elle ne s'applique pas non plus aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine. Dans le but de réprimer la fraude il conviendrait encore d'ajouter la création d'un casier vinicole et les enquêtes vinicoles. Nous en avons déjà parlé dans notre seconde partie.

On ne peut nier le désir toujours plus grand manifesté par le législateur, de réprimer les abus sous toutes ses formes. Espérons que ces mesures si nombreuses et si sévères favoriseront le commerce d'un « vin » environné comme autrefois de gloire et de prestige. Mais à quoi cela servirait-il si le vin français, surveillé rigoureusement à l'intérieur était abandonné au delà des frontières ? Il est probable qu'à l'étranger les fabrications artificielles de nos meilleurs produits se feraient sur une bien plus grande échelle encore, bien qu'il soit évidemment difficile de prévenir les fraudes dans les pays voisins. Le législateur s'y est appliqué, et c'est en examinant ce sujet que nous allons parler des appellations d'origine.

DEUXIÈME PARTIE

Étude des Lois qui garantissent l'origine des vins

Nous avons dit, dans le chapitre qui traite de la consommation, que certains crus étaient fort estimés dans l'antiquité, ce qui nous fait présumer que les appellations d'origine étaient connues dès ce temps-là. Au moyen âge également des peines terribles punissaient ceux qui frelataient les vins ou leur donnaient un autre nom que celui auquel ils avaient droit, « les mauvais taverniers devaient absorber leur vin frelaté jusqu'à ce que mort s'ensuivît ». La Révolution, supprimant les corporations, supprima par là même le règlement qui s'y rattachait. Les lois de protection furent abolies mais non remplacées. Les fraudes prirent alors une extension prodigieuse favorisées qu'elles étaient par les récentes découvertes de la chimie. Comme les crises de sous-production, durant le siècle dernier, furent

assez nombreuses, la fabrication du vin artificiel remplaça le jus du rain. Ce n'est que longtemps après que les viticulteurs comprirent enfin tout le dommage que leur causaient de tels agissements ; ils demandèrent des sanctions pour punir ces manœuvres frauduleuses. Ce fut l'origine de la loi de 1905.

Pour les grands vins, ce n'est pas l'opération banale du mouillage qu'il faut craindre, nous l'avons déjà dit, c'est la substitution du mauvais vin au bon.

L'appellation d'origine, d'après la loi du 6 mai 1919, est ainsi définie : « Toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit, à un produit naturel ou fabriqué contrairement à l'origine de ce produit, ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation... » L'article 10 de la loi du 6 mai 1919 est encore modifié et précisé par la loi du 22 juillet 1927, en ces termes : « Indépendamment des prescriptions relatives à l'origine contenues à l'article 1^{er} de la présente loi, aucun vin n'a droit à l'appellation d'origine régionale ou locale, s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants. L'aire de production est la surface comprenant les communes ou partie de commune propres à produire le vin de l'appellation. Les vins provenant des hybrides producteurs directs, n'ont en aucun cas, droit à des appellations d'origine. »

Nous voyons donc, d'après ces définitions, que nulle autre dénomination commerciale ne peut emprunter l'appellation de certains produits (Champagne, Sauterne, etc...), sans commettre une fraude. Voyons comment les producteurs peuvent être protégés.

CHAPITRE I^{er}

DU DROIT AUX APPELLATIONS D'ORIGINE

Pour avoir droit aux appellations d'origine il faut une délimitation stricte de la région, aux produits desquels elles peuvent s'appliquer. Au début, cette délimitation fut assez flottante, la loi de 1905, complétée par celle du 5 août 1908, ne résolut pas bien la question. Il y eut des menaces, même des émeutes quelques fois (cas de la Champagne), pour protester contre les délimitations administratives. La loi du 30 juin 1911 décida, devant ces protestations, de s'en remettre aux tribunaux et la loi du 6 mai 1919, organisa toute une procédure tendant à la défense des appellations d'origine. Maintenant, il suffit d'un préjudice causé — non pas au consommateur qui a pour lui la loi de 1905 — mais au producteur ou au commerçant lésé par une concurrence abusive, pour demander réparation aux tribunaux. C'est donc une action très générale, en dehors de celle visée par l'article 1382 du Code civil. Cette action intentée à cela de particulier, qu'elle aboutit à une véritable délimitation.

Mais il n'est pas suffisant que les produits soient récoltés dans une région bien spécifiée, il faut encore que ces produits se conforment aux usages « loyaux et constants » et c'est en ce sens qu'un vin de Noah récolté dans la région de Vouvray ne pourra être dénommé « Vouvray ». Au début, cependant, avant la loi de 1927, les Cours d'appels, croyant strictement se conformer à l'esprit de la loi, interprétaient la délimitation d'une

façon trop large. Considérant, en effet, que seule la situation géographique pouvait avoir une influence, les Tribunaux se montraient trop conciliants et ils permettaient d'attribuer des noms réputés à des breuvages qui n'en étaient pas dignes. On comprend facilement les abus qui se sont produits : des viticulteurs peu scrupuleux, possédant des vignes plantés d'Aramon, pouvaient donner à des produits inférieurs les titres les plus justement appréciés. C'est ainsi que, conformément à la loi de 1919, les vins d'hybrides producteurs directs récoltés sur les palus de la Garonne pouvaient être dénommés « Sauterne », alors que le véritable « Sauterne » est produit par des cépages fins, comme le Sauvignon, le Sémillon, la Muscadelle, récoltés lorsque les grappes sont bien mûres.

Devant les abus qui ne manquèrent pas de se produire, en face d'une législation aussi lâche, les pouvoirs publics s'émurent. Ce fut le motif de la loi du 22 juillet 1927, qui contient le fameux paragraphe cité « indépendamment des prescriptions relatives... »

Il apparaît ainsi que ces deux lois (1919 et 1927) sont venues heureusement se compléter ; désormais aucun vin provenant d'hybride producteur direct ne peut être vendu avec une appellation d'origine quelconque.

La jurisprudence, d'ailleurs, dans certains arrêts (Cour d'appel de Nîmes, 14 mars 1930), consciente du rôle qui lui est maintenant dévolue, ne s'est pas contentée de délimiter les régions qui peuvent avoir droit à l'appellation d'origine ; elle s'est appliquée à dénommer les cépages et les terrains admis, à interdire la submersion des vignes, à réglementer l'arrosage, à exclure du droit à appellation les vins « sucrés et râpés ». C'est là un excellent principe qui peut avoir, dans l'avenir, des résultats très intéressants, et pour les consommateurs, et pour les producteurs eux-mêmes.

Il importerait dans ce domaine de donner un plus grand pouvoir aux syndicats locaux de producteurs. En effet, ces derniers, en raison même de leurs attaches avec la région délimitée, peuvent avoir une influence considérable. Si le Tribunal compétent semble bien être celui du lieu de la production (Lisieux, 16 janvier 1923), il faudrait encore pouvoir faciliter l'action des syndicats et des associations. La mainmise de l'Administration sur toutes ces questions semble bien contraire au tempérament français tout entier.

Espérons que dans l'avenir, une procédure arbitrale sera adoptée pour la réglementation et les délimitations des appel-

lations d'origine. Une proposition de loi dans ce sens, de M. Emile Bender, a été votée par la Chambre des députés, le 13 mars 1928 ; il ne reste plus à la Haute Assemblée qu'à faire sienne cette proposition. Si jamais ces délimitations pouvaient être soumises sous une forme de juridiction gracieuse, soustraite aux longueurs de la juridiction contentieuse, il est fort probable que les définitions et les délimitations des appellations d'origine y gagneraient. Il importe, en effet, de rendre aux grands vins de France une authentification nécessaire, pour les préserver dans nos accords commerciaux, de toutes les fraudes qui gênent leur production et leur prestige.

CHAPITRE II

TEXTES SANCTIONNANT L'EMPLOI FRAUDULEUX DES APPELLATIONS D'ORIGINE

Sous l'ancien régime nous savons que les producteurs de vin de Frontignan avaient à plusieurs reprises signalé les fraudes commises par des commerçants ou des producteurs peu scrupuleux, en dénommant « Frontignan » un vin qui n'était pas digne d'un nom semblable. L'autorité judiciaire dut intervenir à plusieurs reprises pour mettre fin à ces manœuvres. Nous savons également qu'une ordonnance de 1636 interdisait aux vins étrangers, à la sénéchaussée de Bordeaux, d'employer les barriques de cette circonscription. C'est peut-être la raison pour laquelle le Parlement de Bordeaux faisait savoir dans les pays étrangers que les vins de son ressort étaient livrés « dans toute leur pureté naturelle » (1).

C'est dans ce même but que les lois suivantes sont intervenues : la loi du 28 juillet 1824 « assimile le nom du lieu au nom commercial » ; elle réprime la mention d'un nom de lieu autre que celui du lieu de fabrication : la loi du 23 juin 1857 interdit aux pays étrangers de prendre des noms de produits français ; la loi du 11 janvier 1892 impose la mention « importé », en caractères apparents, aux produits fabriqués hors de France et portant « certains signes de nature à faire croire qu'ils sont réellement de chez nous » ; la loi du 1^{er} août 1905 punit « les tromperies sur l'origine des marchandises, lors-

(1) M. J.-Ch. Leroy : *Le vin dans la législation française*.

que la désignation de l'origine doit être considérée comme la cause principale de la vente » ; elle est complétée par des règlements d'administration publique disposant qu'est interdit en outre « l'emploi de toute indication du signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur, une confusion sur l'origine » (règlement du 19 août 1921). Cela semble particulièrement intéressant car, à l'étranger, très souvent, les fabricants imitent les noms français : Sauterne, pour l'exemple déjà cité, devient « Haut-Sauterne », etc... On tire parti de similitudes phonétiques et, il faut bien le dire, les contrefacteurs sont souvent très habiles...

La loi du 6 mai 1919 contient dans son article 8 les dispositions suivantes : « Sont punis d'un emprisonnement de trois mois à un an, et d'une amende de 100 à 2.000 francs, quiconque aura soit apposé, soit fait apparaître par addition, retranchement ou altération quelconque, sur les produits naturels ou fabriqués, des appellations d'origine qu'il savait inexactes ». Cet article n'est, somme toute, qu'une redite de la loi du 24 juillet 1824.

Il convient de classer, à côté de cette loi du 6 mai 1919, une autre loi, qui est, elle aussi, venue préciser certaines dispositions ; c'est celle du 1^{er} janvier 1930, qui déclare « est interdit également, dans la dénomination des vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine, au terme de la présente loi, l'emploi de mots tels que : « clos », « château », « domaine », « moulin », « tour », « mont », « côte », « cru », « monopole », ainsi que toutes autres expressions susceptibles de faire croire à une appellation d'origine ».

Les viticulteurs des grands crus se plaignent encore, et ils ont raison, des abus commis au moyen de marques de fantaisie, servant à désigner des vins de coupage. Cela tient à ce que trop souvent les délimitations sont faites d'une façon trop large ; néanmoins l'Administration rejette désormais toutes dénominations de fantaisie formées avec les mots « Saint ou Sainte », ainsi que celles formées avec les mots « roc, roche, combe, val, vallée, vallon, abbaye », ainsi que celles qui paraissent avoir une signification géographique. Elle admet, par contre les mots « treilles », « ceps », « cépage ».

La loi du 26 mars 1930 a surtout pour but d'assurer la défense des produits nationaux contre les produits étrangers, exportés ou mis en vente à l'intérieur sous l'apparence de produits français. Tout vin revêtu d'une étiquette susceptible de faire croire qu'il est français, alors qu'il ne l'est pas doit « porter en

caractères apparents l'indication de son origine ». C'est donc une règle générale, tendant à réprimer l'emploi d'un nom que ne mérite pas le produit en question. » Cependant il faut que « l'indication de l'origine du produit soit considérée comme la cause principale de la vente » pour que les dispositions répressives de la loi de 1930 soient applicables. Mais ces mesures ne sont plus applicables si l'indication susceptible de provoquer la confusion est accompagnée d'un correctif faisant connaître la véritable origine.

Les commerçants, consommateurs, fabricants, associations et syndicats peuvent exercer les droits de la partie civile pour demander réparation du préjudice causé.

Mais les textes ainsi votés, il est nécessaire qu'ils soient appliqués. Or, l'application n'en peut être faite que s'il existe un contrôle sévère et rapide. C'est ce contrôle que nous allons examiner maintenant.

CHAPITRE III

CONTROLE DES VINS VENDUS AVEC APPELLATION D'ORIGINE

Nous allons voir les différents modes de contrôle et où ils s'exercent : (1)

a) *A la production* ; nous venons de voir que la déclaration de récolte est obligatoire pour tous les viticulteurs. Pour les propriétaires qui jouissent d'un droit à appellation, la législation est encore plus sévère.

Outre l'affichage de la déclaration à la porte des mairies et la transmission de celle-ci à l'Administration des Contributions indirectes, l'inscription des appellations d'origine doit être mentionnée sur les titres de mouvement, les récipients et les factures. En cas d'exportation, un bulletin détaché de la pièce de régie et reproduisant l'appellation, accompagne celle-ci jusque chez le destinataire étranger. Toute contravention est sanctionnée par la loi de 1905. Depuis le décret de codification de la législation en matière de contribution indirecte, les vendanges sont soumises aux mêmes droits de circulation que les vins lorsqu'elles sont introduites « dans une commune ou une portion de commune ayant droit à une appellation d'origine pour les vins qui y sont récoltés ».

Les déclarations d'appellation d'origine sont enfin trans-

(1) J.-Ch. Leroy : opusculé déjà cité.

mises au Service de la répression des fraudes, au ministère de l'Agriculture, qui en assure la publication, moyennant la perception d'une taxe de cinq centimes par hectolitre, dans un recueil officiel, lorsque les produits n'ont pas un droit reconnu à l'appellation déclarée. Les déclarations indiquées ci-dessus mentionnées, la commune, le lieu dit où la vendange a été récoltée et achetée ; les cépages, la quantité déclarée et la superficie des vignes cultivées. Cela paraît très important et très intéressant.

b) *Sur le commerce de gros.* — Pour éviter la multiplication artificielle des vins de crus, les commerçants en gros sont tenus d'avoir un compte spécial avec la Régie, pour les vins, pour les vins doux naturels, pour les vins mousseux, les vins de liqueur et les eaux-de-vie. Tous les mois ces comptes sont arrêtés. Les marchandises doivent être inscrites à la sortie avec la même appellation qu'à l'entrée. Les infractions à ces dispositions sont punies d'un emprisonnement d'un mois à un an et d'une amende de 100 à 5.000 francs, ou à l'une de ces deux peines. Les infractions sont considérées comme délit contraventionnel ; la preuve de l'intention frauduleuse n'a donc pas besoin d'être faite.

c) *Sur le commerce de détail,* le contrôle ne s'exerce quasiment pas. Il y a bien le prélèvement d'échantillons par les agents du Service de la répression des fraudes, mais ce n'est pas une mesure très efficace, car elle n'est pas assez fréquente. D'autre part, il est difficile d'obliger les débitants à tenir un registre des entrées et des sorties, par suite des petites quantités expédiées. Ce qui semblerait préférable ce serait la livraison, en même temps que les pièces de vins à appellation d'origine, de petites capsules avec une marque qui devrait être apposée sur les bouteilles mises en vente (1). Aujourd'hui en effet, le consommateur qui ne connaît pas les indications, les vignettes de tel ou tel grand vin, et qui se le procure chez l'épicier ou le petit commerçant, s'expose à être dupe d'une étiquette très brillante, fort jolie, mais qui ne répond pas au produit désiré. La mention, lorsque cela est possible, d'une marque connue sur le bouchon, la capsule et l'étiquette, ainsi que l'expression « vin mis en bouteille au château », semble bien être encore la meilleure garantie que possède l'acheteur bénévole, mais cela n'est pas toujours possible. Cela doit donner à réfléchir aux caves coopé-

(1) J.-Ch. Leroy in *Le vin*.

ratives ; elles peuvent ici jouer un rôle considérable, par exemple pour les vins de Bourgogne.

Nous en aurions fini avec la loi de 1927 si celle-ci ne mentionnait dans un article 5 certaines dispositions en faveur de la région de Champagne. Les incidents regrettables, qui se sont produits avant la guerre, et les procès qui suivirent, la loi de 1919 amenèrent le législateur à déclarer que l'appellation « Champagne » ne pourrait s'appliquer qu'aux vins rendus mousseux par fermentation en bouteilles. Quant à la région délimitée, c'est toujours celle fixée par le décret de 1908, plus les communes de l'Aube, et quelques autres communes de l'ancienne province de Champagne. La loi, en ce qui concerne les cépages dispose que les viticulteurs possédant des « Gamays », jadis appelés « très mauvais et très déloyaux plantz », auront dix-huit ans pour les remplacer par le « Pinot », « l'Arbanne » ou le « Petit Meslier ».

On voit donc que le Champagne ne peut être obtenu qu'en suivant les règles rigoureuses du procédé de la fermentation en bouteilles ; les autres vins que ceux dont il vient d'être parlé, rendus mousseux par n'importe quel autre procédé ne peuvent porter la mention « méthode champenoise ». On veut ainsi reléguer au second plan les vins rendus mousseux par le procédé du « vase clos ».

D'ailleurs pour prévenir les contrefaçons et donner aux consommateurs toutes les mesures de garantie, le Champagne doit être conservé et manutentionné dans des magasins séparés, sous le contrôle de la Régie. Il ne peut être expédié hors de ces magasins qu'en bouteilles portant l'appellation « Champagne », qui doit se trouver également sur les emballages et sur les bouchons.

Critiques. — Ainsi conçues les lois sur les appellations d'origine montrent tout le soin apporté par le législateur à prévenir les fraudes et à donner de sérieuses garanties aux consommateurs. Cependant, il faut bien avouer que, malgré tant de précautions, les abus ne manquent pas de se produire. J'ai parlé jadis du petit trafic des acquits à la propriété. Lors de mon enquête auprès des commerçants, ils ont tous unanimement déclaré, que cette pratique détestable existait. Il est incontestable, en outre, que certaines grandes maisons de vente, ont acquis à prix d'or des droits à appellations d'origine. Le produit récolté dans ces régions n'étant pas parfait, elles lui substituent en général un autre vin meilleur mais sans appellation. Les consom-

mateurs n'y perdent rien, les maisons non plus, mais le principe est violé.

Quoi qu'il en soit, malgré les quelques lacunes qui peuvent exister il n'en est pas moins vrai que cette législation marque un progrès considérable. Elle aura au moins le mérite de réprimer les fraudes à l'intérieur ; quant à l'étranger, il reste sans doute beaucoup à faire ; mais examinons maintenant quelles sont les mesures qui ont été prises pour protéger nos produits contre des usurpations toujours à craindre.

CHAPITRE IV

LA PROTECTION INTERNATIONALE DES APPELLATIONS D'ORIGINE

L'idée de solidarité, de coopération internationale et de rapprochement des peuples qui se manifeste depuis la grande guerre, d'une façon bien timide il est vrai, pourrait avoir de très heureuses influences sur le commerce international. Si la fraude existe dans le domaine intérieur, elle est, certes, encore bien plus répandue à l'extérieur. On s'engage tous les jours à considérer d'une façon plus bienveillante les produits des nations amies. On se promet réciproquement des traitements de faveur, des tarifs préférentiels : c'est l'hypocrisie internationale. Au fond c'est avec une indulgence extrême que l'on punit le contrefacteur de produits étrangers, considéré plutôt comme un homme habile que comme un usurpateur. Ce facteur psychologique ne se réforme pas ; on connaît rarement les qualités de l'étranger dont les défauts sont toujours plus nombreux que ceux des autochtones. Le machiavélisme, la rouerie, la duperie sont l'apanage et la force des nations dans leurs relations. Pourtant le législateur a bien essayé par tous les moyens de réglementer et de réprimer la fraude dans les pays amis. Pour cela, que de conventions, que d'accords ?

Si nos vins sont protégés à l'intérieur, à l'extérieur, ce n'est pas la même chose. Il faut noter cependant que, grâce aux documents officiels délivrés par la Régie des Contributions indi-

rectes (bulletin détaché des titres de mouvement), les appellations d'origine sous lesquelles nos vins circulent à l'intérieur du pays, sont garanties aux acheteurs étrangers.

Des conventions d'union et des traités de commerce ont été conclus dans le but de faire respecter nos produits. La convention d'Union de Paris, révisée à La Haye en 1925, contient dans l'article 2, une allusion aux appellations d'origine et l'article 10 de la même convention prévoit l'application de sanctions au cas d'emploi ou de mention d'origine frauduleuse. L'arrangement de Madrid, du 14 avril 1891, destiné à la répression des fraudes, groupe actuellement quatorze nations. Lors de la révision de cet accord en 1911, la France demanda que désormais des garanties fussent étendues à tous les produits tirant du sol ou du climat leurs qualités naturelles, dans les régions strictement délimitées par le pays intéressé. Ces derniers auraient notifié aux autres les régions ainsi délimités. Avec ce système on aurait fait du Bureau International de Berne « le centre d'un mouvement législatif et réglementaire, utile à la fois pour combattre une forme lamentable de la concurrence déloyale et pour assurer du même coup une renommée internationale aux produits de choix des divers pays. Chacun étant ainsi amené à chercher la prospérité économique, non dans de frauduleuses et équivoques imitations du bien d'autrui, mais dans une juste exploitation commerciale du sien propre (1) ».

Nous savons qu'en vertu du traité de paix, articles 274 et 275, nos appellations bénéficient d'une protection nouvelle en Allemagne, Autriche, Hongrie, Bulgarie, Turquie et dans tous les anciens pays ennemis. Depuis lors nous avons réussi à passer des conventions avec quantité d'autres. Essayons de les énumérer.

Bien que *l'Espagne*, soit signatrice de la convention de Paris et des arrangements de Madrid, la protection des appellations d'origine y est restée très précaire (2). La loi du 6 mai 1902, en matière de protection industrielle déclare bien « que nul n'a le droit de faire usage du nom d'un lieu de fabrication pour désigner un produit naturel ou fabriqué provenant d'un autre lieu ». Seulement, en raison du flou des lois espagnoles, nos appellations ne sont pas respectées ; c'est ainsi qu'il est permis de dénommer un vin « Champagne » pourvu que l'on indique sur la même étiquette le lieu de la préparation. »

(1) De la *Propriété industrielle*, organe du bureau international de Berne, numéro 1, d'avril 1920, cité par M. Leroy, opuscule cité, page 57.

(2) Robert Belaman : La protection des appellations d'origine.

Des pourparlers sont engagés à l'heure actuelle en vue de réprimer cet abus fâcheux.

Quant à l'Angleterre, bien qu'elle ait signé l'arrangement de Madrid, elle ne manifeste pas la volonté très ferme de faire respecter notre droit. Les tribunaux n'appliquent pas cet arrangement, parce qu'il n'a pas force de loi ; il s'ensuit que les actes les plus répréhensibles sont tolérés.

Le *Portugal* possède une législation vraiment stricte et parfaitement établie. Les régions viticoles sont délimitées comme celles de la France et la loi du 21 mai 1896 stipule « l'interdiction d'employer des mots géographiques pour indiquer la provenance de marchandises qui n'ont pas été réellement produites dans le lieu indiqué » (1).

La législation *Suisse* paraît être aussi bien étudiée. Nous voyons, en effet, un jugement du 11 novembre 1926 condamner un négociant à 800 francs suisses d'amende, pour avoir vendu sous le nom « Châteauneuf-du-Pape » un vin qui n'en était pas.

En Allemagne, les articles cités du Traité de Versailles, l'arrangement de Madrid du 12 juin 1925 et l'article 28 du traité de commerce du 17 août 1927, semblent protéger nos appellations d'origine d'une façon assez satisfaisante. Mais si les grandes maisons de Hambourg ou de Lubeck semblent respecter nos droits, il n'en est pas de même, paraît-il, des petits commerçants qui vendent couramment les vins grecs sous le nom de « Bourgogne ou Bordeaux ».

En Grèce, nos appellations vinicoles sont reconnues par le traité de commerce franco-hellénique du 11 mars 1929, et nos appellations sont respectées.

En Pologne. D'après un arrêté du 20 février 1929, pris conformément à l'article 26 de la convention commerciale du 9 décembre 1924, le gouvernement polonais s'est engagé à donner une application effective à l'arrangement de Madrid du 14 avril 1891, concernant la répression des fausses indications de provenance. Bien que la législation polonaise soit largement suffisante pour protéger nos produits il semble bien, et le rapport de notre attaché commercial le montre assez, que les fraudes aient pris, dans ce pays, une extension suffisante pour nous porter grand préjudice.

(1) Il convient d'ajouter encore le décret du 19 janvier 1931, sur l'organisation et la protection de la viti-viniculture portugaise.

Un récent décret de janvier 1932 et qui va paraître prochainement au Bulletin de l'O. I. V., vient de compléter encore cette législation si abondante.

Je devrais, pour être complet, examiner différentes autres nations, mais je me borne à donner des idées assez générales et je ne puis prolonger trop ce chapitre.

Quoi qu'il en soit, la nécessité de réprimer les fraudes sous toutes ses formes, semble se faire jour. Si la Société des Nations voulait s'occuper d'intensifier sur ce point son action, il est probable que les résultats ne manqueraient pas d'être très satisfaisants. Malheureusement, l'esprit de puritanisme mystique, que manifeste l'Assemblée de Genève, ne lui fait guère rechercher des sujets semblables à ceux des questions viticoles; aussi lorsque le Comité économique a soumis au Conseil de la S.D.N., le 19 avril 1922, un rapport sur cette question et bien « que constatant la nécessité de sauvegarder d'une façon spéciale les appellations régionales de produits qui tirent leurs propriétés particulières du sol et du climat d'une région donnée (1) », le Conseil n'a pas cru nécessaire d'inviter tous les Etats qui en sont membres, à conclure un accord général tendant à reconnaître toutes les appellations reconnues législativement ou administrativement dans l'un quelconque des Etats. »

Il est vraiment dommage que la S.D.N. n'ait pas voulu s'occuper plus avant de ce projet qui, s'il avait réussi, aurait donné une législation d'ordre très général et aurait ainsi permis l'unification d'une législation disparate, aux effets toujours problématiques.

Ce que la Société des Nations n'a pas voulu faire il appartient à l'Office International du Vin de le réaliser. Cet organisme, fondé en 1924, comprenant les principales nations viticoles, favorisera, il faut l'espérer, la politique de rapprochement de pays amis, et fera œuvre d'ensemble en aidant les nations à se garantir mutuellement la protection de ce que leur sol, leur climat et leur culture savent leur donner de plus exquis.

(1) Comité économique de la S. D. N. Année 1922.

TROISIÈME PARTIE

LE STATUT DE LA VITICULTURE

CHAPITRE UNIQUE

LA LOI DU 4 JUILLET 1931

La question de la protection des appellations d'origine ne concerne qu'un tout petit nombre de viticulteurs, ceux qui bénéficient d'une région privilégiée ; leur nombre est infime comparé à la grande masse des autres producteurs. Les vins de crus sont ceux destinés à être mis en bouteilles, à être vendus très cher à une clientèle spéciale, les autres au contraire s'adressent à la masse. Ce sont des produits démocratiques par excellence. Or si, durant les trois ou quatre années qui viennent de s'écouler les producteurs de vins fins ont grandement souffert, les autres ont « senti passer un vent de débâcle et de panique ». Le Midi, impuissant à freiner la baisse, s'est empressé comme toujours de demander au législateur une protection. Il a fallu mettre en branle une commission d'enquête, qui, parcourant le pays par-ci, par là, est arrivée un jour avec un rapport im-

mense, plein de discours et de demandes pressantes. Ceci se passait en 1928. La lourde machine parlementaire après une série de discussions infiniment longue, est arrivée à voter une loi bâtarde, celle du 4 juillet 1931, dénommée pompeusement « le statut de la viticulture ». Accueillie par des bénédictions à son début, cette loi paraît être maintenant en butte aux attaques de ceux-là mêmes qui l'ont fait voter.

Il paraît que le projet primitif de la C.G.V. était autrement radical que la loi du 4 juillet dernier. Les vigneron méridionaux voulaient surtout imposer à l'Algérie un contingentement de 18 0/0 de la consommation taxée ; 80 0/0 étant fournis par la viticulture métropolitaine et 2 0/0 par les importations étrangères. Ce projet faillit même réussir puisqu'il fut par deux fois approuvé par la Commission interministérielle et qualifié par M. Fernand David, alors ministre de l'Agriculture, « de juste et équitable ». Il échoua juste au dernier moment. Depuis lors les viticulteurs métropolitains mènent une campagne acharnée contre leur jeune rivale ; voici, par exemple, ce que l'on peut lire dans la C.G.V. du 3 février 1932 : « Tous les visiteurs de l'Exposition Coloniale ont pu lire en très gros caractères : « Grâce aux bénéfiques produits par ses vins, l'Algérie a pu « s'équiper. » Nous devons publier partout que par suite de l'extension inconsidérée du vignoble algérien, de nombreux départements français, et en particulier six départements méridionaux, courent à la ruine. Nous finirons par trouver des alliés... et les dangers de la concurrence coloniale apparaîtront un jour aux producteurs de blé... » Comme on le voit, on essaye d'entraîner dans cette lutte les autres producteurs, d'opposer métropole à colonie ; on tente indirectement de revenir au pacte colonial, de faire de l'Algérie une colonie d'exploitation. Essayer de discriminer notre Afrique du Nord de notre propre pays est à l'heure actuelle une question qui ne peut se poser. Ce sont les arrières grands-pères de ces mêmes vignerons du Midi qui, jadis, délaissant la mère patrie sont allés planter des ceps dans une région inconnue. Faut-il aujourd'hui leur lancer la pierre ? Voilà des procédés détestables. Les esprits sont décidément montés à leur paroxysme pour demander au législateur des clauses semblables.

Par contre le projet de loi contenait des principes excellents, l'article 7 sur le contrôle des chais des récoltants, qui pourrait avoir eu de très brillants résultats. Cet article approuvé par la presque unanimité des associations viticoles ne figure point dans la loi du 4 juillet. On a voulu respecter le domicile, encore

que l'on puisse très bien contrôler les chais sans inquisition.

Examinons donc un peu cette loi :

Nous ne pouvons nous étendre trop sur les effets qu'elle peut avoir ; le temps écoulé depuis sa publication ne nous permet pas d'en faire une critique très précise. Disons de suite qu'elle visait les trois buts suivants : Améliorer la qualité, prévenir la surproduction en limitant les plantations, tant en France qu'en Algérie ; harmoniser par un blocage les disponibilités de la production et les besoins de la consommation.

a) En fait, le Gouvernement, avait à sa disposition un nombre considérable de lois pour éliminer du marché les vins anormaux. La loi de 1930, ne visait pas d'autre but, ses mesures étaient suffisamment générales pour nous débarrasser des vins de qualité défectueuse. En 1931, comme en 1930, d'ailleurs, les Chambres n'ont pas autorisé la visite des chais des récoltants. Sous le prétexte d'améliorer la qualité des vins, la loi prévoit un système de taxes dont le barème est le suivant : 5 francs par hectolitre pour une production de 101 à 125 hectos à l'hectare ; 10 francs, de 126 à 150 ; 20 francs, de 151 à 175 ; 30 francs, de 176 à 200 ; 50 francs, de 201 à 250.

Ces taxes visent à obtenir une diminution de la production, à créer des vides sur le marché. Le paragraphe premier est complété par le paragraphe second, qui vient détruire, pour ainsi dire, l'effet du précédent, car il énonce qu' « indépendamment de la redevance ci-dessus, il sera perçu une redevance de 5 francs par hectolitre sur les tranches de rendement à l'hectare comprise : entre 51 et 80 hectolitres dans les exploitations dont la récolte globale dépassera 30.000 hectolitres ; entre 81 et 100 hectolitres dans les exploitations dont la récolte globale dépassera 2.000 hectos. Le paragraphe 3 ajoute « toutefois les redevances susdites ne seront appliquées aux exploitations dont le rendement moyen, au cours des trois années précédentes aura dépassé 50 hectolitres à l'hectare ». Comment admettre que le but recherché par l'établissement de ces taxes est la qualité, lorsque le rendement qui comporte présomption de cette qualité varie de 150 hectolitres à l'hectare s'il s'agit d'un petit vigneron, à 100 hectolitres, si le vigneron est moyen, à 80 hectolitres, s'il est gros viticulteur.

Il est difficile, je crois, de soutenir que la qualité dépend de l'importance de l'exploitation. A ce sujet, la loi du 1^{er} janvier 1930, était autrement plus efficace et mieux établie. Les vins doivent être jugés en eux-mêmes et les pouvoirs publics possèdent, par les lois sur les fraudes, les moyens d'assurer que,

seuls, les vins marchands et normaux, auront accès sur le marché. C'est pour cela que la mention « vin de vignes irriguées » semble n'être guère justifiée dans le paragraphe 7 de l'article 1^{er}. Vouloir prévenir les abus du « mouillage au cep » est une fort louable intention, mais que de difficultés pour y arriver !

Les taxes énoncées précédemment ne peuvent avoir qu'un seul résultat : diminution de la quantité. Le but ainsi poursuivi sera-t-il bien atteint ? Comme le disait très bien M. Donon, rapporteur de la loi au Sénat, durant les années surabondantes, comme celle de 1929, le nombre de viticulteurs récoltant plus de 500 hectolitres avec un rendement supérieur à 250 hectolitres à l'hectare, était de dix-neuf en France et de un en Algérie. Ceux récoltant entre 200 et 250 hectolitres à l'hectare étaient au nombre de cinquante-trois en France, cinq en Algérie ; ceux récoltant entre 151 et 200 étaient au nombre de trois cent quatre-vingt-treize en France et de trente en Algérie.

C'est sur les vigneronns produisant plus de 150 hectolitres à l'hectare que le freinage doit produire son effet, c'est-à-dire sur quatre cent soixante-cinq viticulteurs en France et trente-six en Algérie. Comme c'est, en général, chez les petits viticulteurs que se trouvent ces gros rendements, par suite d'une attention soutenue et d'un entretien méticuleux de leurs vignes, la loi du 4 juillet ne peut avoir qu'une influence assez minime.

Quant à l'article 10, prévoyant qu'au « cas où les déclarations de récoltes dans la métropole et en Algérie feraient apparaître une récolte nationale de plus de 65.000.000 d'hectos, tout viticulteur récoltant en moyenne plus de 500 hectolitres de vin à raison de plus de 80 hectolitres à l'hectare devra obligatoirement présenter un certificat de distillation... » Cette obligation d'employer comme carburant national une petite quantité d'alcool de vin fournie par chaque propriétaire risque fort d'être illusoire, car elle ne s'appliquera pas à un très grand nombre de viticulteurs !

Les représentants de la C.G.V., à la dernière réunion interministérielle, ont évalué le nombre de vin disparaissant ainsi du marché, à 300.000 hectos, ce n'est certes pas suffisant pour stabiliser les prix. On sacrifie, semble-t-il, ainsi quelques milliers de vigneronns en pure perte. D'autre part, si les taxes ainsi perçues contribuent à un fond de propagande, espérons que celle-ci alors sera mieux faite à l'étranger. Cette propagande donc se fera sur le dos des petits viticulteurs, alors que les grands producteurs récoltant 30 ou 40.000 hectos ne paieront rien du

tout ou presque rien. C'est un peu paradoxal de voir qu'une loi, faite dans un but électoral, avec une intention visiblement démocratique, favorise les gros producteurs au dépens des petits.

La limitation des plantations est la seconde mesure vraiment importante édictée par la loi du 4 juillet 1931. Elle a donné lieu à la Chambre à des débats mouvementés (1). Les clans se sont affrontés avec une violence extrême. On sait que, dans son article 3, la loi du 4 juillet 1931 interdit pendant une durée de dix ans « à toute personne ou société possédant ou exploitant, soit directement, soit par voie de fermage, métayage ou tout autre moyen, tant en France qu'en Algérie, en un ou plusieurs domaines dix hectares de vigne, ou récoltant 500 hectolitres, de planter ou de faire planter de nouvelles surfaces de vigne... ». Cette mesure est donc essentiellement temporaire puisqu'elle ne doit s'appliquer que pendant dix années seulement. Le projet de loi de 1930 était autrement radical. Les innombrables correctifs ajoutés à cet article 3 le rendent pratiquement illusoire, puisque « les terres achetées pour leur propre compte par des métayers ou fermiers pourront être plantées par eux en vigne, jusqu'à concurrence de dix hectares... » D'autre part, le paragraphe 3 de ce même article, disposant qu'il est permis de reconstruire « les vignobles détruits ou endommagés par les événements de guerre et les calamités atmosphériques » peut avoir des effets inattendus.

Que penser de cette limitation ? Sera-t-elle vraiment effective ? Il est permis d'en douter. Ne conviendrait-il pas de citer, à propos de ces restrictions, les paroles de Karl Marx (*Misère de la Philosophie*) : « Les anciens vigneronns de France en sollicitant une loi qui interdisait les plantations de nouvelles vignes voulaient tout simplement réduire l'abondance pour élever la valeur d'échange. »

Si nous recherchons dans notre législation antérieure des mesures semblables à celles édictées récemment — abstraction faite de l'édit si brutal de Domitien — nous savons que l'arrêt de 1731, limitant, lui aussi, les plantations de vignes, n'avait eu pratiquement aucun effet. Somme toute, la limitation des plantations ne peut avoir qu'un très médiocre résultat. Ce n'est pas au moment où le mal fait son œuvre, qu'il faut prendre des mesures pour l'avenir. Il y a quatre ou cinq ans, si cette loi était intervenue, peut-être aurait-elle empêché ces plantations massi-

(1) L'interpellation de M. Colomb, lors des débats, est certainement la plus intéressante parmi toutes celles qui ont été faites.

ves, cette « folie des plantations », comme le disaient les journaux viticoles. Mais, aujourd'hui, elle vient trop tard. Les déclarations si considérables faites par l'Algérie (les plantations sont passées de 270.000 hectares l'année dernière à 344.000 cette année) ces temps derniers semblent être pour la plus grande partie des déclarations fictives, faites dans le but de tourner la loi. Bien que celle-ci paraisse s'être entourée de garanties sérieuses pour empêcher toutes plantations nouvelles de la part de Sociétés, le manque de cadastre en Algérie y rend le contrôle extrêmement difficile.

Pour remédier à la venue bien tardive de la limitation des plantations, la C.G.V. avait cherché à compléter cette mesure par un blocage protégeant les récoltes métropolitaines. Son projet n'a pas réussi. Ce fut le projet, sans grande modification, du Gouvernement qui fut voté. Au blocage départemental on a préféré le blocage général. Le décret du 19 décembre 1931, pris en vertu de l'article 7 de la loi du 7 juillet 1931, vient fixer les quantités de vin que les viticulteurs visés par cet article, sont tenus de conserver à la propriété, soit :

7 0/0 lorsque la récolte est comprise entre 400 et 1.000 hectos ;

9 0/0 lorsque la récolte est comprise entre 1.001 et 5.000 hectos ;

11 0/0 lorsque la récolte est comprise entre 5.001 et 10.000 hectos,

et ainsi, proportionnellement, suivant les tranches supérieures jusqu'à 17 0/0, lorsque la récolte dépasse 50.000 hectos. Il convient d'ajouter que ces taux sont majorés de 10, 20, 30, 40, 50 pour 100 lorsque le rendement en hectolitres à l'hectare est compris entre 60 et 80, 81 et 100, 101 et 125, 126 et 150, et plus. Il ressort de ce statut que la loi a divisé les viticulteurs en deux groupes : Ceux qui seront soumis à la distillation, aux blocages et aux taxes, et ceux qui ne seront frappés d'aucune obligation. Pour ces derniers il est incontestable que la loi est tout bénéfice ; pour les autres c'est plus douteux. Si la distillation et la blocage font monter les prix du vin il faudra que la hausse soit assez forte pour compenser les charges qui résulteront de cette obligation. Le Midi a voulu atteindre l'Algérie mais il s'est lui-même blessé.

Quels pourront d'ailleurs bien être les résultats de ce blocage ? D'après l'Administration, la distillation obligatoire résultant de l'article 10, ferait disparaître environ 5 millions d'hectolitres du marché ; le blocage immobiliserait 3 millions. Quelle

sera la part de chacun des systèmes que révélera l'état de la situation en fin de campagne ? Il est encore trop tôt pour le savoir.

Bien que le blocage soit en ce moment très à la mode dans tous les Etats du monde, il n'a pas donné les résultats attendus. Au Canada, lors des récoltes pléthoriques de blé, le gouvernement avait fait entasser dans d'immenses silos de grandes quantités de céréales. Aujourd'hui, devant l'impossibilité de les utiliser on brûle le fruit de tant de labeur. Au Brésil, mêmes faits se produisent pour le café. Faut-il conclure que ces incidents s'appesantiront sur notre marché vinicole ? Les partisans du blocage déclarent bien que le vin ne se comporte pas comme les céréales ou le café ; que les années d'abondance se succèdent rarement ; soit, mais dans toutes les branches de l'agriculture il en est de même. On nous dit encore qu'au Canada le blocage du blé dans des entrepôts ne pouvait avoir aucun résultat puisque le blé canadien se vendait uniquement sur des marchés qui lui sont maintenant fermés. C'est très bien, mais pour le vin n'est-ce pas un peu la même chose ? Il est évident que le marché français n'est un marché ouvert, en matière viticole, depuis les derniers droits de douane et le blocage des vins importés, qu'aux seuls vins français et algériens. Mais, justement, si cette production, et c'est le cas, dépasse trop largement les besoins de la consommation, ne sera-t-on pas obligé d'anéantir une richesse trop grande. On objecte bien que la limitation de plantation peut avoir un effet salulaire, nous avons tout à l'heure essayé de montrer l'effet très problématique et dans un avenir très lointain de ces mesures.

Quels seraient les effets du blocage dans le cas de plusieurs années d'abondance successives ? Ce serait un engorgement comme jamais notre marché n'en a connu.

Quoi qu'il en soit, le blocage, il faut l'espérer, peut, par certains côtés, avoir d'excellents résultats. L'autorité de l'expérience ne peut être invoquée en cette matière. Ce système peut toujours être essayé.

Les adversaires soutiennent bien qu'en fin de campagne ce sera la débâcle, que les vins nouveaux, faute de logement, seront jetés à vil prix sur le marché ; que le déblocage troublera toutes les prévisions du marché ; que les effets en seront purement désastreux.

On peut supposer, avec les partisans du système, que parmi les vins bloqués, ceux de qualité inférieure ou douteuse se distilleront doucement au cours de la campagne, que les vins supé-

rieurs seront conservés si la récolte prochaine apparaît comme déficitaire, ou seront distillés à leur tour si cette récolte semble devoir être abondante. Il pourra peut-être arriver qu'un viticulteur distille son vin nouveau et garde son vieux, parce que meilleur ? Mais, en toutes matières il est difficile de tabler sur l'avenir.

En 1906, lorsque le privilège des bouilleurs de crus fut rétabli, ce fut un enthousiasme général ; il semblait que les alambics allaient nettoyer le marché de tout ce qui contribuait à faire baisser les prix. Les résultats attendus ne se manifestèrent point, les prix baissèrent toujours, la distillerie n'eut aucune activité.

Au secours du blocage vient l'article 10 de cette fameuse loi du 4 juillet qui prévoit la distillation obligatoire. La distillation et le blocage ne se cumulent pas ; l'exécution de la première prestation libère en partie de l'immobilisation imposée par l'article 7.

Dès à présent, ce système se montre plein d'inconvénients. L'impossibilité absolue de généraliser la distillation obligatoire, chez les petits vigneron, nécessite un abattement à la base extrêmement élevé. Les protestations sont très nombreuses à l'heure actuelle ; quel en serait le nombre si, au lieu de frapper 15 ou 20.000 viticulteurs, cette obligation s'imposait à 150.000 déclarants ? D'ailleurs, si cette distillation obligatoire s'appliquait à la totalité des excédents, et les faisait disparaître, et si les récoltes suivantes venaient à être déficitaires ce serait la pénurie sur le marché, la hausse des cours, la sous-consommation ou l'envahissement de vins grecs, italiens ou espagnols. Quels prix les consommateurs n'auraient-ils pas payés en 1927 si les excédents de la récolte de 1925 avaient été intégralement épuisés par la distillerie ? (1).

Critiques. — Que doit-on penser de cette loi ? On pourrait d'abord citer les paroles que prononçait à la Chambre des députés M. Louis Guichard : « Quand on examine de très près le projet de loi on est tenté de croire qu'il a été suggéré par quelques buveurs d'eau. Cette loi trouverait mieux sa place en Amérique où le régime sec est en vigueur, qu'en France, pays de liberté... » Ce projet, qu'on le veuille ou non, est une première atteinte à la propriété individuelle. Il tend, non pas comme on

(1) Gustave Coste : C. G. V., 9 mars 1932.

le dit à restreindre les plantations, mais à les interdire complètement, car la taxe prévue est vraiment prohibitive. »

Etait-il vraiment temps de prendre des mesures de malthusianisme économique ? Raréfier un produit condamne toujours un plus grand nombre d'individus à s'en passer. Redouter la surproduction de denrées alimentaires, quelles qu'elles soient en période de vie chère, est une chose difficilement concevable. Nous savons bien que le Midi souffre, mais condamner les gros rendements, c'est condamner les méthodes modernes de culture ; c'est aller à l'encontre du progrès, c'est ériger la routine en principe. Remédier à la qualité, soit, la mesure s'imposait, elle devenait chaque jour plus nécessaire ; la loi du 4 juillet 1931 n'a rien fait pour cela. Le jour où les musulmans de l'Afrique du Nord, les Américains, les Chinois, les Japonais et les autres peuples se mettront à consommer du vin, on se repentira alors d'avoir restreint la production.

« Monopole, au profit de millions de viticulteurs, c'est une dérision », disait M. Tardieu, lors des débats du statut de la viticulture. Nous ne sommes pas de son avis et nous pensons qu'en réalité, l'on a créé un véritable monopole au profit d'une classe : celle des viticulteurs. D'ailleurs, comment ne pas juger sévèrement cette politique de réglementation ? L'intervention de l'Etat dans le jeu des lois naturelles est très dangereuse. Ces appels incessants à la bonne « Providence » finissent par lasser un pays, et souvent les lois ainsi demandées se retournent contre ceux-là mêmes qui les ont fait voter. N'oublions pas qu'en toute chose ce qu'il y a de plus pénible c'est la désillusion.

Il paraît difficile de prévoir quel sera l'état d'esprit des régions viticoles dans quelques mois. Le Midi avait attendu l'arrivée de la loi du 4 juillet plein d'espérance. Déjà, plaintes et protestations s'élèvent ; l'avenir seul dira la valeur de cette réglementation. Bien que nous soyons ici ni défenseur, ni critique, il semble probable que prochainement le statut de la viticulture sera modifié. Quelles seront ces modifications ? Nous ne pouvons le savoir, il faut espérer qu'elles soulageront un peu l'engorgement actuel.

Quant aux remèdes à proposer, nous croyons utile de dire, en terminant cet ouvrage, que le meilleur semble bien être — indépendamment du blocage et de la distillation — un accord plurilatéral analogue à la Convention sucrière de 1902, qui reconnaissant tous les pays producteurs, stabiliserait les cours du vin et régulariserait le marché mondial.

ANNEXES

Au moment de mettre sous presse et grâce à l'obligeance de M. Douarche, nous recevons le compte rendu de la Conférence Internationale du Vin, qui s'est tenue à Paris, du 7 au 11 mars 1932. Trente pays et six institutions internationales étaient représentés à cette conférence par une centaine de délégués, montrant ainsi l'importance qu'elle pouvait avoir.

L'ordre du jour de cette conférence a été fixé de la façon suivante par le Comité de l'Office International du Vin, dans sa session du 7 et 8 juillet 1931.

I. — Question de politique viticole générale

Problème de la prohibition ; fiscalité et taxes douanières qui frappent le vin ; développement de la distillation du vin et emploi des alcools de vin ; développement de la consommation des raisins de table et des industries utilisant le raisin ; limitation des plantations ; organisation et développement du Crédit agricole et des coopératives ; propagande pour la consommation du vin dans le monde.

II. — Questions techniques

Problème des hybrides ; lutte contre la fraude ; protection des appellations d'origine ; établissement de casiers viticoles ; unification des méthodes d'analyse.

L'importance des débats et des questions traitées ainsi que la collaboration de très nombreuses puissances montrent assez clairement le désir des nations viticoles de sauvegarder leur production et de s'unir pour lutter contre les campagnes acharnées des prohibitionnistes. Cette conférence, unique en son genre, a fait ressortir davantage la nécessité de la coopération internationale pour traiter des problèmes économiques. Nous espérons que les résolutions si intéressantes mentionnées ci-après ne resteront pas lettre morte puisqu'elles sont l'œuvre laborieuse de si nombreux Etats.

Voici succinctement quelles ont été ces délibérations :

1° Dans la première séance les délégués ont examiné la question de la prohibition. Après les exposés documentés du délégué de la Grèce, M. Charilaos, de l'Espagne, M. Santacana, du Portugal, M. de Lima Santos, du Président Barthe, et de certains autres pays, il ressort que la prohibition n'ayant eu aucun effet, s'étant au contraire montrée d'une efficacité douteuse pour le bien des nationaux et d'une influence néfaste pour les pays producteurs, son application n'a aucune raison d'être, parce que contraire aux droits de l'individu, est en contradiction formelle avec les règles de l'hygiène ; en conséquence, les pays producteurs doivent faire le front unique pour protester contre de semblables dispositions législatives ;

2° Dans sa seconde séance, la Conférence a examiné la question des tarifs douaniers et des droits fiscaux qui frappent le vin ; elle en est arrivée à souhaiter une unification et une diminution de ces droits capables dans une certaine mesure de diminuer les prix. Elle s'est efforcée de recommander aux différents Etats de ne point pratiquer une politique trop égoïste par la pratique du dumping, des primes à l'exportation ou des exonérations des droits de transport ; elle a en outre reconnu le droit aux pays producteurs de défendre leur marché national ;

3° Dans la troisième séance la conférence a examiné le problème capital des hybrides. Unanimement elle a reconnu qu'il fallait rechercher non la quantité mais la qualité. Au sujet des hybrides d'ailleurs, les débats se sont montrés singulièrement difficiles, quelques délégués soutenant que le vin produit par ceux-ci est de bonne qualité alors que les autres s'obstinaient à croire que les résultats de ces plants ne sont que médiocres. Cependant, la Conférence a été unanime à déclarer que l'interdiction d'hybrides s'impose dans les régions de grands crus ;

4° Dans sa quatrième séance, la Conférence s'est efforcée de rechercher des débouchés à la surproduction du vin, dans la

fabrication de l'alcool. Pour cela elle recommande à tous les pays de faire une discrimination entre l'alcool de vin et les alcools industriels. Cette fabrication, dit-elle, pourrait avoir les plus grands bienfaits pour la production vinicole ;

5° La Conférence passe ensuite à l'étude du problème des fraudes, et de la concurrence déloyale, elle reconnaît unanimement la nécessité d'une unification aussi complète que possible entre la législation des différents pays. Il est reconnu « que la fraude est l'un des plus terribles maux qui frappent les pays viticoles » ;

6° Après avoir montré la nécessité de faire une propagande suivie et complète en vue de favoriser la consommation de la « plus saine et de la plus hygiénique des boissons », les délégués s'efforcent de montrer quels pourraient bien être les excellents résultats d'une institution de crédit agricole à la S.D.N., institution qui devrait être en corrélation étroite entre l'effort international et l'effort national ;

7° Indépendamment de toutes ces questions, la Conférence Internationale du Vin a étudié le problème si complexe de la protection des appellations d'origine. Après l'exposé de la législation de certains pays (Portugal, Grèce, Espagne, France), les délégués des nations viticoles ont souligné l'importance générale que peut avoir une entente internationale à ce sujet. Tous les représentants des trente nations ont été d'accord pour charger l'O.I.V. d'étudier, en vue de la coordination, les travaux et les législations de tous les pays, de façon à ce que la qualité et l'authenticité des vins soient conformes à leur origine véritable.

8° Quant à la question de la limitation des plantations les délégués se sont surtout attachés à montrer les influences néfastes des trop grandes plantations. Tous ont reconnu la nécessité d'éviter les plantations des terres basses et des plaines. Le résumé de tous leurs discours peut être ces deux mots de M. Odobestiano, délégué de la Roumanie : « Il faut rechercher aujourd'hui, non pas la quantité mais la qualité du vin » ;

9° Après avoir successivement consacré une de ses séances à la question du casier viticole, et à l'unification des méthodes d'analyse du vin, la Conférence s'est attachée à montrer tout le bienfait que les pays producteurs pourraient recueillir du développement de la consommation des raisins de table et du développement de la consommation du vin dans le monde.

Il importe de souligner encore une fois l'importance de cette réunion. Tous les problèmes ont été étudiés, ils ont tous été résolus. L'unanimité des voix et les délibérations ont montré le

désir très grand de tous les Etats de coordonner leurs efforts et d'avoir une véritable politique viticole.

Voici d'ailleurs les résolutions et recommandations, adoptées par la Conférence Internationale du Vin, dans sa séance plénière du 11 mars 1932.

I. — Question de la prohibition

La Conférence :

Considérant les méfaits de la prohibition dans les pays où elle a été imposée par une loi :

Augmentation de la mortalité ;

Augmentation de la toxicomanie, de la criminalité et de l'alcoolisme lui-même ;

Considérant par ailleurs que le vin possède des qualités physiologiques incontestables, scientifiquement démontrées par les médecins, qu'il est utile à la santé de l'homme, quand il est consommé modérément, recommande aux gouvernements :

Que la lutte contre la prohibition soit organisée par la formation d'un front unique international de tous les producteurs ; que les associations nationales de producteurs constituent un fonds de propagande collective pour faire connaître dans les pays prohibitionnistes les qualités hygiéniques et alimentaires du vin ;

Que les producteurs fassent dans leur propre pays une campagne active pour recommander à leurs nationaux, dans les échanges internationaux, la préférence donnée aux marchandises et aux produits des pays consommateurs ;

Que dans les pays où une prohibition de fait existe en raison des prescriptions de la religion, des conversations soient engagées avec les autorités religieuses en vue de rechercher si les conditions de l'évolution, de la civilisation et les transformations apportées par la science moderne dans les méthodes de vinification ne sont pas de nature à modifier le point de vue de ces autorités religieuses en vue de permettre aux populations soumises à ces lois, la consommation modérée du vin, boisson essentiellement hygiénique et reconstituante ;

Que dans tous les cas, les nations ayant dans leur ressort des colonies ou pays de protectorat s'abstiennent de sanctionner par la loi civile les prescriptions d'ordre religieux interdisant la consommation du vin.

II. — Mesures prises dans les divers pays viticoles pour obtenir des pays non producteurs la réduction des droits de douane et taxes intérieures sur le vin

La Conférence Internationale recommande :

1° Qu'une action concertée des gouvernements des pays producteurs de vin soit réalisée, sur l'initiative de l'un d'eux, pour obtenir, d'une part, la réduction dans les dits pays des tarifs de douane appliquant des droits excessifs ainsi que des taxes intérieures grevant le vin, et, d'autre part, dans les pays consommateurs par accords commerciaux en échange d'avantages corrélatifs, la réduction desdits droits et taxes, étant observé que le vin n'est pas un produit de luxe, sans utilité alimentaire, mais, au contraire, suivant l'expression de l'illustre Pasteur, la plus saine et la plus hygiénique des boissons ;

2° Que plus spécialement les droits de douane sur les vins en bouteilles, flasques, dames-jeannes et autres récipients analogues, soient réduits, le cas échéant, à des taux plus modérés ;

3° Que tous les Etats adoptent une nomenclature uniforme en ce qui concerne les vins.

La Conférence Internationale du Vin, après avoir reconnu le droit, pour une nation productrice, de défendre, particulièrement dans le cas de surproduction, son marché national, — l'importation des vins étrangers ne pouvant constituer que le complément nécessaire à la consommation nationale,

Recommande aux Gouvernements d'examiner la suppression ou la simplification des mesures gênantes pour le commerce normal des pays producteurs entre eux.

III. — *Développement de la consommation des raisins de table et des industries utilisant le raisin*

La Conférence Internationale du Vin se référant à la résolution qui a été votée sur la limitation des plantations,

Considérant qu'il est indispensable, dans l'état actuel de surproduction de vin, de trouver au raisin un autre exutoire que la cuve, recommande :

1° Que, dans tous les pays, les pouvoirs publics facilitent la production, la circulation et la vente du raisin en améliorant les méthodes culturales, en réduisant les droits de douane, en améliorant les transports rapides avec des tarifs raisonnables, en perfectionnant les méthodes d'emballage et de conservation ;

2° Qu'une propagande active soit faite dans tous les pays pour le développement de la consommation du raisin, tant par les groupements de la production et du commerce que par les milieux médicaux et scolaires, qu'une fête du raisin ait lieu notamment, chaque année, dans tous les pays viticoles ;

3° Que les producteurs de raisins de table se groupent en syndicats par régions viticoles et se fédèrent ensuite en une Fédération nationale, appuyée sur une Chambre officielle du raisin avec le concours du Gouvernement et des autorités locales ; enfin qu'une Union Internationale pour la création de stations uvales, dans tous les pays viticoles, permette de vulgariser et de populariser la cure de raisin, tout en servant la cause du tourisme et de l'hôtellerie ;

4° Que les raisins de table soient sélectionnés suivant les régions, en recommandant la culture des meilleures qualités aussi bien pour les primeurs que pour les raisins tardifs et en prenant toutes mesures utiles pour accorder un traitement de faveur aux raisins de choix ;

5° Qu'une entente intérieure avec les Compagnies de chemins de fer pour les tarifs de transports groupés et à prix réduits pendant la période de production du raisin, ait lieu ;

6° Que des frigorifiques soient créés pour développer la conservation des raisins et la fabrication du jus de raisin et de concentrés ;

7° Que soit encouragé par tous moyens appropriés le développement de la production et de la consommation des sirops, des sucres concentrés, confitures et autres sous-produits du raisin, et l'emploi des sirops de raisin dans la fabrication des vins de liqueur.

IV. — *Limitation des plantations et sélection des cépages*

La Conférence Internationale du Vin recommande :

1° Que soient prises, dans tous les pays viticoles, des mesures tendant à la limitation des plantations et même à leur arrêt, pendant une période de plusieurs années ;

2° Recommande aux Gouvernements que des mesures soient prises pour défendre la production des vins de qualité sacrifiée dans le passé à la production de la quantité ;

Dans ce but, elle émet le vœu que l'on évite autant que possible les nouvelles extensions de terrains de plaine, propres à d'autres cultures, et que les principes, notamment du choix des cépages et des taxes sur les gros rendements, soient étudiés par les différents pays, afin de discipliner la culture de la vigne et de combattre la production de vin de qualité inférieure ;

3° Elle recommande aux gouvernements de prendre toutes mesures nécessaires pour interdire le mouillage à la racine ;

4° Elle recommande aux Gouvernements de faire connaître à l'O. I. V. les mesures qu'ils auront prises sur les questions touchant à la limitation des plantations.

V. — *Problème des hybrides*

La Conférence Internationale du Vin, en conformité des vœux émis par le Congrès de Bucarest, saisie de la question des Hybrides producteurs directs, constatant qu'à l'heure actuelle, ils ont donné de graves mécomptes dans la plupart des pays où ils ont été plantés.

Reconnaissant les éminents services rendus par la génétique dans toutes les branches de l'agriculture, reconnaissant la part grandiose de l'hybridation dans l'œuvre de la reconstitution post-phyllloxérique,

Estime, à l'unanimité, que les études et les recherches des hybrideurs doivent être poursuivies dans tous les Etats, ainsi que les expérimentations régionales relatives à leur adaptation et à leur affinité.

Il y a lieu d'interdire dans les régions de grands crus et de vins de qualité les hybrides producteurs.

Pour les autres vins, la Conférence invite les Gouvernements, suivant les contingences et l'opportunité pour chacun d'eux, à prendre les mesures nécessaires pour en réglementer, en limiter et au besoin en interdire l'emploi.

Les travaux des stations expérimentales et les observations recueillies avec des données techniques devront être surveillés et contrôlés officiellement par les Gouvernements, centralisés par l'O. I. V. et publiés par ses soins.

VI. — *Développement de la distillation du vin et emploi des alcools de vin*

La Conférence Internationale du Vin, en présence du fait maintes fois constaté et rappelé au cours de ses travaux que le déséquilibre existant entre une production excessive et une consommation déficiente est une des causes les plus graves de la crise mondiale qui frappe la viticulture,

Estime, sans préjudice des autres mesures étudiées par elle, que l'un des plus sûrs moyens, consacré d'ailleurs par une expérience séculaire, de remédier à cette situation menaçante et dangereuse, est de rechercher dans la distillation du vin et de ses sous-produits la soupape de sûreté, efficace et certaine, qu'elle doit donner à la production viticole.

Elle recommande à cet effet aux pays producteurs :

1° D'encourager par tous les moyens, notamment par la création de distilleries de vin et des sous-produits de la vigne — en réservant à ses derniers alcools le même traitement qu'à l'alcool de vin — cette distillation et de ne pas hésiter à y recourir largement dès que la surabondance des récoltes risque de frapper ces pays d'une crise ;

2° De ne pas hésiter, en prenant les dispositions législatives appropriées, à diriger vers la distillation des vins dits « anormaux » et dont la constitution insuffisante n'est pas de nature à donner au consommateur les garanties qu'il est en droit d'exiger ;

3° De viser, dans les mêmes législations, au but essentiel que le marché de l'alcool vinique et de ses dérivés soit aussi large que possible, qu'il doit être assuré notamment de trouver son exutoire dans la consommation de bouche (vins de liqueurs, mistelles, etc.) non seulement pour des raisons d'intérêt économique, mais aussi parce que ce débouché est légitime, consacré par une longue expérience et qu'il répond le plus sûrement au goût des consommateurs et à la nécessité d'assurer la pureté des produits alimentaires ;

4° D'établir une séparation absolue entre l'alcool dérivé de la vigne et l'alcool industriel ; le premier, comme il est dit ci-dessus, assurant la consommation de bouche ; le second étant systématiquement dirigé vers les emplois industriels ou le moteur, de telle sorte qu'en aucun cas ils ne puissent se concurrencer tout en trouvant chacun les applications qui les concernent et qui répondent d'ailleurs à l'intérêt général des pays producteurs et à l'épuisement progressif des carburants minéraux.

La Conférence Internationale du Vin recommande enfin aux pays qui utilisent encore l'acide pyroligneux pour la fabrication du vinaigre, d'en interdire l'emploi et d'y substituer de l'alcool vinique ou provenant des sous-produits de la vigne.

Elle invite tous les pays producteurs de vins à procéder à la distinction nécessaire des alcools de bouche et des alcools industriels en vue que, compte

tenu des besoins de leur économie particulière, ils adoptent, autant que possible, une politique de l'alcool qui assure à l'alcool de vin les débouchés indispensables pour préserver la viticulture du péril pressant qui la menace.

VII. — *Lutte contre les fraudes et la concurrence déloyale. — Protection des appellations d'origine. — Le sucrage des vins. — La lutte contre les boissons de fruits ou de raisins secs portant le nom de vin.*

La Conférence Internationale du Vin recommande :

1° Que soient adoptées, par les divers pays, toutes les lois permettant de rendre effectives des sanctions sévères contre les fraudes, la concurrence déloyale et les usurpations d'origine ;

Que l'O. I. V. soit chargé d'étudier, en vue de leur coordination, les travaux et les législations de tous les pays, pour l'unification des lois sur les fraudes ; que dans chaque pays, notamment, des textes fixent, chaque année, et pour chaque région, après enquête, les caractères que doivent présenter les vins pour être considérés comme propres à la consommation, en mettant des limites aussi étroites que possible, notamment pour le degré alcoolique ;

2° Que soit considérée comme illicite, entre autres pratiques, l'addition d'eau dans les moûts et le vin, et que l'addition de sucre ou d'alcool ne puisse se faire qu'avec les matières provenant du raisin ou de la distillation du vin ;

3° Que ne puisse être vendu sous le nom de vin aucun produit contraire à la définition internationale du vin, notamment les boissons provenant de raisins secs ou de la fermentation de fruits ou de légumes ;

4° En ce qui concerne les appellations d'origine, la Conférence recommande aux Etats d'adopter des mesures législatives réglementaires en vue :

a) de garantir, dans les pays producteurs, la qualité des vins auxquels sont appliquées des appellations d'origine, ainsi que l'authenticité des vins mis dans le commerce et exportés avec de telles appellations (la Conférence considère à cet égard que l'exportation des vins bénéficiant d'appellations d'origine, à des prix inférieurs à ceux qui sont pratiqués à la production dans les régions d'origine, doit être considérée comme constituant une présomption de fraude) ;

b) de garantir dans tous les pays importateurs et consommateurs, et d'une façon générale dans le trafic international, l'authenticité des vins qui ont été expédiés par les pays producteurs avec des appellations d'origine mentionnées dans des documents officiels accompagnant ces vins ;

c) de faciliter l'intervention en justice des groupements professionnels intéressés afin de leur permettre de contribuer efficacement à l'application des mesures visées ci-dessus ;

d) de recommander aux groupements intéressés à la défense des appellations d'origine la création de surmarques, collectives, divulguées auprès des consommateurs par une publicité appropriée ;

5° La Conférence appelle l'attention des Etats sur les abus en matière d'appellations d'origine qui se produisent dans les ports francs et elle recommande de prendre des mesures pour les rendre impossibles ;

Considérant que, dans certains ports francs, l'on fabrique des vins secs et doux qui sont offerts au commerce comme vins originaires de certains pays, ce qui constitue une concurrence déloyale et une fraude manifeste, la Conférence recommande que des mesures sévères soient prises par les divers Etats, pour la protection aussi des vins non protégés par une appellation d'origine, au moyen de certificats officiels, constatant que les vins dont il s'agit sont des produits naturels des pays d'origine ;

6° La Conférence recommande que la question de la révision de l'Arrangement de Madrid, en ce qui concerne les clauses relatives à la protection des appellations d'origine des produits vinicoles, soit mise à l'ordre du jour d'une prochaine Conférence et qu'en attendant l'O. I. V. se charge d'étudier, en vue de leur coordination, les législations et règlements relatifs aux appellations d'origine ;

La Conférence recommande aux Etats de pratiquer, dès à présent, une politique d'accords bilatéraux qui, tout en tenant compte des situations par-

ticulières aux différents pays, sera susceptible de hâter le développement de la protection des appellations d'origine ;

7° La Conférence recommande aux Etats de s'abstenir de pratiquer le dumping sous ses diverses formes.

VIII. — Etablissement des casiers viticoles

La Conférence Internationale du vin recommande l'établissement annuel, dans chaque pays producteur, d'une enquête rapide et précise sur la composition des vins de l'année en s'entourant de toutes garanties pour les prélèvements des échantillons et pour la précision des analyses.

Elle recommande enfin que les résultats de ces enquêtes, dans les divers pays, soient collationnés et publiés par l'Office International du Vin.

IX. — Unification des méthodes d'analyse du vin

La Conférence Internationale du Vin fait les recommandations suivantes :

1° Que, dans les échanges internationaux, les bulletins ou certificats d'analyse accompagnant les marchandises indiquent la méthode d'analyse employée ; de plus qu'à côté des résultats exprimés suivant les usages adoptés dans le pays d'origine, une deuxième colonne les exprime suivant le langage international adopté par la Convention de 1910, confirmée par la Convention Internationale du 13 mai 1929, cette seconde colonne étant surmontée des initiales C. I. ;

2° Que, dans les recherches œnologiques et dans les expertises, on n'emploie pour l'analyse physico-chimique que des méthodes *reconnues exactes* ;

Que, dans les laboratoires de contrôle et dans les laboratoires commerciaux, on puisse, pour faciliter la rapidité d'exécution du travail, employer des *méthodes reconnues comme étant seulement approchées*, sous les réserves suivantes : 1. choisir pour chaque dosage la méthode approchée se rapprochant le plus de la méthode exacte ; 2. connaître la différence des résultats que donne la méthode exacte et la méthode employée ; 3. recourir à la méthode exacte lorsque, en présence du résultat fourni par la méthode approchée, la différence précitée indique que l'emploi de la méthode exacte est de nature à changer les conclusions.

3° *Au sujet des méthodes de dosage*, la Conférence recommande que chaque Gouvernement fasse établir par une Commission d'experts, tout au moins pour les dosages les plus essentiels : alcool, extrait, acidité totale et volatile, acide tartrique total, potasse totale, les méthodes officielles exactes et les méthodes approchées les mieux adaptées aux connaissances scientifiques actuelles.

Elle recommande que ces méthodes soient ensuite examinées dans une Conférence Internationale de chimistes œnologues pour arriver à leur unification dans les divers Etats.

4° *Pour l'interprétation des résultats d'analyse*, la Conférence demande que soient encouragées dans les divers Etats les recherches œnologiques qui fournissent les éléments les plus précieux pour ces interprétations, et que soient établies, chaque année, des enquêtes sur la composition des vins dans chaque pays.

X. — Organisation et développement du crédit et de la coopération viticoles.

La Conférence Internationale du Vin recommande :

1° Que tous les Gouvernements des pays producteurs soient invités à établir ou à intensifier le Crédit Viticole à court, moyen et long terme, spécialement en vue de provoquer la création de caves et distilleries coopératives auxquelles des avances devraient être consenties en proportion des apports effectués par les producteurs eux-mêmes, soit en produits, soit en espèces, et que ces avances, égales, au minimum, au double de ces apports personnels, soient remboursables par amortissement d'une durée de 20 à 25 ans ;

2° Que les institutions de crédit viticole réservent leurs avances aux viticulteurs et aux associations qui se proposent l'amélioration du vignoble, à l'exclusion de ceux qui auraient en vue son extension, en dehors des cas exceptionnels où la reconstitution du vignoble est reconnue nécessaire en vertu des lois ou d'accords internationaux ;

3° Que soit aussi encouragée la création d'entrepôts susceptibles de recueillir d'importantes quantités de vin produites par des particuliers, en les enlevant du marché immédiatement après la production, afin d'en éviter la vente à des prix ruineux ;

4° Que soit poursuivi par la Société des Nations et approuvé par les Etats intéressés le projet d'un organisme international de Crédit agricole, sous la double condition que les viticulteurs et les associations de crédit mutuel soient largement représentées au sein de cet organisme et que toutes les précautions soient prises pour que le nouvel Institut international ne porte pas atteinte au développement des institutions nationales poursuivant le même objet ;

5° Que soit établi ou intensifié, avec un caractère officiel, l'enseignement théorique et pratique des comptables, œnologues et directeurs de caves et distilleries coopératives, et que ce personnel soit choisi autant que possible parmi les producteurs directement intéressés aux travaux de ces associations,

6° Que l'Office International du Vin soit chargé de centraliser tous les renseignements relatifs aux résultats obtenus dans les différents pays viticoles en faveur du crédit et de la coopération, afin d'orienter la viticulture mondiale vers des principes uniformes avec le minimum d'erreurs et le maximum de garanties ;

7° Que les caves et distilleries coopératives soient dirigées en vue de l'amélioration, de la transformation et de la vente de la production des associés avec le maximum d'économie, ainsi que de la réalisation de tous les perfectionnements cultureux et œnologiques de manière à discipliner et à rationaliser la production du vin.

XI. — *Propagande en faveur du développement de la consommation du vin dans le monde*

La Conférence Internationale du Vin recommande :

1° Que soit créée, dans tous les pays viticoles, une Association nationale groupant les producteurs, commerçants et consommateurs, ainsi que les représentants du monde médical, de la presse, de l'hôtellerie et du tourisme, en vue d'intensifier la propagande en faveur de la consommation du vin ;

2° Que des offices du vin, des restaurants et des cafés avec vente du vin à la bouteille ou au verre soient établis dans tous les pays non producteurs et avec le concours des commerçants et le soutien des gouvernements ;

3° Qu'une campagne de presse, d'affiches, de films documentaires, de communiqués par radio et T. S. F. soit organisée dans tous les pays ;

4° Que la consommation du vin à l'armée, dans les hôpitaux et les universités ou collèges, soit encouragée dans tous les pays viticoles ;

5° Que tous les efforts des vignerons soient dirigés vers la production de vins de qualité ;

6° Que des ententes interviennent entre les producteurs et commerçants ou détaillants pour aménager les prix de vente du vin au mieux des intérêts de tous, en fixant la marge normale de bénéfices à ne pas dépasser ;

7° Que des missions et voyages soient organisés par les soins de l'O. I. V. pour permettre de documenter les producteurs, commerçants, hôteliers et sommeliers, sur les crus de toutes les régions et qu'une place soit réservée aux vins dans les guides touristiques et gastronomiques de tous les pays ;

8° Qu'une campagne soit menée dans les pays viticoles en vue de faire comprendre le vin dans le prix des repas ;

9° Que soit créé, par les soins de l'O. I. V., un Comité de coordination qui comprendrait les représentants des pays exportateurs pour faire connaître et organiser la propagande dans les pays où l'usage du vin n'est pas connu.

CONCLUSION

Nous avons essayé dans cette étude de considérer le problème du vin sous un angle essentiellement objectif ; cela est d'autant plus difficile que les consommateurs, les commerçants et les producteurs, semblent être en lutte perpétuelle.

Délaissant les passions qui semblent opposer les trois classes de l'Etat, nous nous sommes efforcés de rechercher les causes réelles de la mévente des vins. Il nous est apparu que le marasme actuel tient en premier lieu : à une surproduction de mauvais petits vins ; en second lieu au prix trop élevé, et enfin à la crise économique mondiale qui diminue le pouvoir d'achat des consommateurs.

Nous avons également essayé de combattre les idées trop étroitement protectionnistes, l'intervention trop souvent répétée de l'Etat dans le jeu des lois économiques et les mesures draconiennes préconisées par certains groupements viticoles.

L'avenir ne doit pas apparaître sous un angle trop pessimistes : les chiffres et les faits démontrent que les hommes sont toujours friands de cette « liqueur d'or ou de pourpre » chantée par tant de poètes, anciens et modernes.

S'il est vrai que l'histoire est un perpétuel recommencement, la crise actuel doit finir, comme l'ont fait de si nombreuses autres au cours du dernier siècle, par un soulagement véritable et par une résurrection.

Nous souhaitons vivement que cette résurrection, soit le résultat d'ententes internationales, qui, rapprochant les intérêts, rapprochent aussi les cœurs et contribuent à l'œuvre de coopération des peuples, préconisée par la S. D. N.

Souhaitons enfin l'ouverture prochaine des grands marchés extrême-orientaux et des pays prohibitionnistes, et puissent les hommes de toutes les nations savoir comprendre et apprécier le *nunc est bibendum* d'Horace, en rendant grâce aux bons vins de France !

BIBLIOGRAPHIE

Débats parlementaires.

ANNUAIRE de l'Office International du Vin.

ANNUAIRE de l'Institut International d'Agriculture de Rome.

ARIBAUD (Albin). — Le Dieu de Pourpre et d'Or.

AUGÉ-LARIBÉ. — Problème agraire du Socialisme.

TALLAVIGNE. — L'Exportation des Vins de France.

DE CASSAGNAC. — Les Vins de France.

LEROT. — Le vin, répression des fraudes.

— Le vin dans la Législation française.

BELLAMAN. — La protection des appellations d'origine.

MALVEZIN. — Le vin.

GAILLON. — Etude générale de la vigne.

DOUARCHE. — Le vin de France.

— La crise viticole.

AUDEBERT. — Communications sur le commerce des vins.

— La mévente des vins.

OFFICE NATIONAL DU COMMERCE EXTÉRIEUR. — Le commerce des vins à l'étranger.

ROCAYRIS. — L'exportation des vins.

MATHISS. — L'Algérie et ses vins.

BRUNET. — Le vin et la religion.

— Nos vins de France.

PASTEUR. — Etude sur le vin.

DEGRULLY. — Le vin en France.

CLIQUE (H.). — Les caves coopératives.

ENQUÊTE parlementaire.

GIDE. — Principes d'économie politique.

Revue et journaux

Bulletin de l'Office international du vin.

Revue du Vin de France.

Cultivator moderno.

Viticultura Española.

Action Vinicole.

Anjou Vinicole.

C. G. V. Narbonne.

C. V. S. O.

Dépêche Algérienne.

Feuille Vinicole.

Midi Vinicole.

Grands Crus et Vins de France.

Revue d'Economie politique.

Revue politique et parlementaire.

TABLE DES MATIERES

Introduction	8
TITRE PREMIER	
<i>Production</i>	
Définition	9
Chapitre I. — Le vin, ses origines, son histoire.....	11
Chapitre II. — La production du vin	15
a) Conditions naturelles de la production.	
b) Conditions économiques de la production.	
Chapitre III. — La vigne en Algérie	21
Chapitre IV. — La crise actuelle	25
Chapitre V. — La question des vins fins.....	32
Chapitre VI. — La vigne dans le monde.....	37
TITRE II	
<i>Consommation</i>	
Chapitre I. — La consommation dans l'ancienne France.....	39
Chapitre II. — Le commerce des vins français dans le monde....	43
Chapitre III. — Les traités de commerce et la politique viticole....	48
Chapitre IV. — Le prix du vin	55
Chapitre V. — Les crus français	62
Chapitre VI. — La prohibition	67
Chapitre VII. — Le raisin de table et les moûts concentrés.....	71
TITRE III	
<i>Législation</i>	
Première partie : <i>Etude des diverses lois qui garantissent la</i>	
<i>pureté du vin.</i>	
Chapitre I. — Le vin d'après le législateur.....	75
Chapitre II. — Des usages permis et des fraudes.....	80
Chapitre III. — Mesures concernant le contrôle de la production et du commerce	85
Deuxième partie : <i>Etude des diverses lois qui garantissent</i>	
<i>l'origine du vin.</i>	
Chapitre I. — Du droit aux appellations d'origine.....	91
Chapitre II. — Textes sanctionnant l'emploi frauduleux des appel- lations d'origine	94
Chapitre III. — Contrôle des vins vendus avec appellation d'origine..	97
Chapitre IV. — Protection internationale des appellations d'origine..	101
Troisième partie : <i>Le statut de la viticulture.</i>	
Chapitre unique. — La loi du 4 juillet 1931	105
Annexes. — La conférence internationale du Vin.....	115
Conclusion	125
Bibliographie	126

